
500
ОРИГИНАЛЬНЫХ
ФАРШИРОВАННЫХ
БЛЮД
Ю.В. Маскаева

SHOUT
SHARE
IT



Annotation

Фаршированные блюда являются одними из самых популярных. Связано это с тем, что большинство из них довольно просты и быстры в приготовлении. Используются они как в качестве закусочных, так и основных. В книге собраны рецепты оригинальных фаршированных блюд, для приготовления которых используются самые разнообразные продукты.

Для широкого круга читателей.

- Маскаева Юлия Владимировна
  - Введение
    - ■
  - Блюда из овощей и грибов
    - ■ Помидоры, фаршированные овощами
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные шпинатом
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные вешенками
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные маслятами
      - ■
    - ■ Помидоры,фаршированные опятами
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные шампиньонами
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные грибами и рисом
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные ветчиной
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные ветчиной и шпинатом
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные ветчиной и фасолью
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные колбасой
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные печенью и кукурузой
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные сыром и оливками
      - ■
    - ■ Помидоры, фаршированные креветками

- Помидоры, фаршированные крабовыми палочками
- Помидоры, фаршированные кукурузой
- Помидоры, фаршированные колбасой и редисом
- Помидоры, фаршированные брынзой
- Помидоры, фаршированные шампиньонами и картофелем
- Помидоры, фаршированные шампиньонами и бужениной
- Помидоры, фаршированные мясом и овощами
- Корзиночки из перца
- Перец, фаршированный салатом
- Перец, фаршированный грибами и окороком
- Перец, фаршированный говядиной и овощами
- Перец, фаршированный свининой и стручковой фасолью
- Перец, фаршированный красной фасолью
- Перец, фаршированный белой фасолью
- Перец, фаршированный колбасой и помидорами
- Перец, фаршированный зеленым салатом и яйцами
- Перец, фаршированный мясом и орехами
- Перец, фаршированный рыбой и овощами
- Перец, фаршированный бужениной и рисом

- Перец, фаршированный мясом и овощами
- Баклажаны, фаршированные помидорами и базиликом
- Баклажаны фаршированные с сырным соусом
- Баклажаны, фаршированные сыром и помидорами
- Баклажаны, фаршированные говяжьим сердцем
- Баклажаны, фаршированные мясом цыпленка и эстрагоном
- Баклажаны, фаршированные рыбными консервами
- Баклажаны, фаршированные ветчиной и сыром
- Баклажаны, фаршированные говядиной и маслинами
- Баклажаны, фаршированные тунцом
- Баклажаны, фаршированные ветчиной и помидорами
- Баклажаны, фаршированныефасолью и сладким перцем
- Баклажаны, фаршированные сельдереем
- Баклажаны, фаршированные лососем и хреном
- Баклажаны, фаршированные зеленым салатом и яйцами
- Баклажаны, фаршированные копченым утиным мясом и огурцами
- Кабачки фаршированные мясом и рисом
- Кабачки, фаршированные вешенками

- Кабачки, фаршированные мясом и грибами
- Кабачки, фаршированные цветной капустой и овощами
- Кабачки, фаршированные брынзой и помидорами
- Кабачки, фаршированные креветками
- Кабачки, фаршированные печенью трески
- Кабачки, фаршированные колбасой и брынзой
- Кабачки, фаршированные ветчиной и черносливом
- Кабачки, фаршированные овощами, с грибным соусом
- Кабачки, фаршированные капустой
- Кабачки, фаршированные куриным мясом и грибами
- Кабачки, фаршированные куриным мясом и белокочанной капустой
- Кабачки, фаршированные свининой и цветной капустой
- Кабачки, фаршированные мясом индейки
- Кабачки, фаршированные мясом индейки и маслинами
- Кабачки, фаршированные мясом кролика и картофелем
- Кабачки с острым соусом, фаршированные зеленым горошком
- Кабачки, фаршированные свининой и рисом

- Артишоки, фаршированные сельдью
- Артишоки, фаршированные шпинатом
- Артишоки, фаршированные грибами
- Артишоки, фаршированные рыбой, с винным соусом
- Артишоки, фаршированные ветчиной и сладким перцем
- Картофель, фаршированный мясом
- Картофель, фаршированный креветками и маслинами
- Картофель, фаршированный баклажанами и чесноком
- Картофель, фаршированный шампиньонами
- Картофель, фаршированный кабачковой икрой
- Картофель, фаршированный баклажанами и сыром
- Картофель, фаршированный цветной капустой и сыром
- Картофель, фаршированный грибами и омарами
- Картофель, фаршированный ветчиной и зеленым салатом
- Картофель, фаршированный мясом курицы и ананасом
- Картофель, фаршированный рыбой и сельдереем
- Картофель, фаршированный языком и анчоусами
- Картофель, фаршированный куриным мясом и

кукурузой

- Картофель, фаршированный зеленой фасолью и ветчиной
- Картофель, фаршированный куриным филе и спаржей
- Картофель, фаршированный лангустами и цветной капустой
- Картофель, фаршированный баклажанами
- Картофель, фаршированный спаржей
- Картофель, фаршированный мясом и яблоками
- Картофель, фаршированный беконом и шпинатом
- Картофель, фаршированный колбасой и овощами
- Картофель, фаршированный мясом индейки и фасолью
- Картофель, фаршированный мясом
- Капустные трубочки фаршированные
- Капустные трубочки с острым ореховым соусом
- Капуста цветная, фаршированная красной рыбой
- Капуста цветная, фаршированная мясом и овощами
- Капуста цветная, фаршированная говяжьим языком
- Капуста цветная, фаршированная мясом и грибами
- Капуста цветная маринованная, фаршированная

грибами

- Огурцы, фаршированные овощами
- Огурцы, фаршированные куриным мясом и овощами
- Огурцы, фаршированные мясом и сладким перцем
- Огурцы, фаршированные цветной капустой и яйцами
- Огурцы, фаршированные грибами
- Огурцы, фаршированные кукурузой и яйцами
- Огурцы, фаршированные картофелем и шпинатом
- Тыква, фаршированная рисом и изюмом
- Тыква, фаршированная беконом и картофелем
- Огурцы, фаршированные мясом цыпленка и рисом
- Тыква, фаршированная говядиной и овощами
- Тыква, фаршированная мясом и фасолью
- Репа, фаршированная копченым мясом и рисом
- Репа, фаршированная говядиной и сельдереем
- Репа, фаршированная телятиной и грибами
- Репа, фаршированная говяжьим сердцем и фасолью
- Репа, фаршированная свининой и стручковой фасолью
- Репа, фаршированная свининой и баклажанами

- Репа, фаршированная, мясом курицы и красной фасолью
- Репа, фаршированная кальмарами и морковью
- Репа, фаршированная свининой и шампиньонами
- Репа, фаршированная морской рыбой
- Репа, фаршированная печенью трески
- Репа, фаршированная треской и овощами
- Репа, фаршированная кальмаром и рисом
- Свекла, фаршированная мясом и рисом
- Свекла, фаршированная говядиной и рисом
- Свекла, фаршированная свининой и овощами
- Свекла, фаршированная свининой и цуккини
- Свекла, фаршированная мясом курицы и овощами
- Свекла, фаршированная мясом курицы и рисом
- Свекла, фаршированная мясом курицы и маслятами
- Свекла, фаршированная сардинами и овощами
- Свекла, фаршированная скумбрией и шампиньонами
- Свекла, фаршированная камбалой и креветками
- Свекла, фаршированная креветками, со сметанным соусом
- Свекла, фаршированная кальмаром и шампиньонами

- Грибы белые фаршированные
- Шампиньоны фаршированные

- Блюда из фаршированных фруктов
  - Яблоки, фаршированные мясом курицы
  - Яблоки, фаршированные мясом
  - Яблоки, фаршированные фруктами
  - Авокадо, фаршированное курагой, с абрикосовым соусом
  - Авокадо, фаршированное сыром
  - Чернослив, фаршированный творогом и орехами
  - Ананасы, фаршированные крабовым мясом
  - Ананасы, фаршированные креветками
  - Ананасы, фаршированныефруктами и ягодами
  - Ананасы, фаршированные фруктами и орехами
  - Ананасы, фаршированные фруктами и творогом
  - Ананасы, фаршированные сливами и орехами
  - Ананасы, фаршированные цитрусами
  - Ананасы, фаршированные фруктами с вишневым соусом
  - Дыня, фаршированная бананами
  - Дыня фаршированая с винным соусом
  - Дыня, фаршированная сливами
  - Дыня, фаршированная персиками и черешнями
  - Дыня, фаршированная арбузом и фруктами

- Дыня, фаршированная мороженым и черносливом
- Дыня, фаршированная клубникой и виноградом
- Дыня, фаршированная фруктовым ассорти
- Дыня, фаршированная грушами
- Дыня, фаршированная фруктами со сгущенным молоком
- Дыня, фаршированная фруктами, с винным соусом

- Блюда из яиц
  - Яйца, фаршированные рисом
  - Яйца с острой начинкой
  - Яйца, фаршированные белыми грибами
  - Яйца, фаршированные шампиньонами и сыром
  - Яйца, фаршированные вешенками
  - Яйца, фаршированные креветками и шампиньонами
  - Яйца, фаршированные креветками и болгарским перцем
  - Яйца, фаршированные креветками и кукурузой
  - Яйца, фаршированные мясом крабов и сыром
  - Яйца, фаршированные сардинами
  - Яйца, фаршированные консервированной рыбой
  - Яйца, фаршированные сельдью
  - Яйца, фаршированные сельдью и овощами

- Яйца, фаршированные сельдью и свеклой
- Яйца, фаршированные сельдью и шампиньонами
- Яйца, фаршированные печенью трески и овощами
- Яйца, фаршированныеосетриной и икрой
- Яйца, фаршированные треской
- Яйца, фаршированные осетриной и овощами
- Яйца, фаршированные лососем и бобовыми ростками
- Яйца, фаршированные кальмарами
- Яйца, фаршированные лососем
- Яйца, фаршированные лососем и овощами
- Яйца, фаршированные кальмарами и зеленым горошком
- Яйца, фаршированные кальмарами и мандаринами
- Яйца, фаршированные креветками и семгой
- Яичные рулеты с сыром
- Яичные рулеты с рыбой
- Яичные рулеты с грибами и креветками
- Яичные рулеты с кальмарами
- Яичные рулеты с осьминогами

○ Блюда из мяса
- Баранья кишка, фаршированная рисом и яйцами
- Котлеты из свинины, фаршированные языком и

шампиньонами

- Котлеты из свинины, фаршированные сыром и чесноком
- Котлеты из свинины, фаршированные цуккини
- Телятина, фаршированная баклажанами
- Говядина, фаршированная сельдереем и орехами
- Телятина, фаршированная свеклой и черносливом
- Мясо, фаршированное репой и морковью
- Мясо, фаршированное белокочанной капустой и редькой
- Мясо, фаршированное сыром и базиликом
- Мясо, фаршированное цветной капустой и яйцами
- Мясо, фаршированное грибами
- Рулет из телятины
- Рулет из свинины с овощами
- Рулеты из телятины с печенью и зеленью
- Рулет из телятины
- Рулет мясной с краснокочанной капустой и сельдереем
- Грудинка, фаршированная баклажанами
- Грудинка, фаршированная баклажанами и сыром
- Рулет мясной с орехами

- Рулет мясной с белокочанной капустой и яблоками
- Грудинка телячья, фаршированная печенью
- Грудинка свиная, фаршированная квашеной капустой
- Грудинка свиная, фаршированная гречневой кашей
- Грудинка свиная, фаршированная мясом и рисом
- Грудинка, фаршированная грибами и сухарями
- Грудинка, фаршированная мясом и сельдереем

○ Блюда из птицы
- Курица, фаршированная печенью и грибами
- Курица фаршированная гречневой кашей
- Курица фаршированная мясом и яйцами
- Курица, фаршированная цветной капустой и фасолью
- Курица, фаршированная сельдереем и яблоками
- Курица, фаршированная зелеными овощами с апельсиновым соусом
- Курица фаршированная с лимонным соусом
- Окорочка куриные фаршированые грибами
- Рулет из курицы с грецкими орехами
- Индейка, фаршированная тестом
- Индейка, фаршированная грецкими орехами
- Индейка, фаршированная рисом и миндалем

- Индейка, фаршированная потрохами и картофелем
- Индейка, фаршированная черносливом и грецкими орехами
- Индейка, фаршированная зеленью и фруктами
- Индейка, фаршированная яблоками и морковью
- Индейка, фаршированная зеленой фасолью и гречневой кашей
- Утка, фаршированная печенью
- Индейка, фаршированная белой фасолью и ветчиной
- Утка, фаршированная гречневой кашей и потрохами
- Утка, фаршированная белой фасолью и сыром
- Утка, фаршированная рисом и черносливом
- Утка, фаршированная яблоками
- Утка, фаршированная маринованными грибами
- Утка, фаршированная печеночным паштетом
- Утка, фаршированная краснокочанной капустой
- Гусь, фаршированный картофелем и черносливом
- Гусь, фаршированный капустой и маслинами
- Гусь, фаршированный грибами
- Гусь, фаршированный фруктами
- Гусь, фаршированный цветной капустой

- Гусь, фаршированный капустой, с орехово-чесночным соусом
- Куропатка, фаршированная ягодами
- Куропатка, фаршированная шампиньонами
- Перепела, фаршированные гусиной печенью
- Перепела, фаршированные шампиньонами

- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Рыба, фаршированная рисом и зеленым горошком
  - Рыба, фаршированная красной фасолью
  - Рыба, фаршированная сыром и картофелем
  - Рыба, фаршированная картофелем и луком
  - Щука фаршированная
  - Карп, фаршированный гречневой кашей
  - Карп, фаршированный анчоусами
  - Карп, фаршированный картофелем
  - Карп, фаршированный зеленым луком
  - Сазан фаршированный
  - Сазан, фаршированный стручковой фасолью и орехами
  - Сазан, фаршированный вешенками
  - Сазан, фаршированный зеленью
  - Судак, фаршированный сыром и яйцами
  - Судак, фаршированный яйцами и чесноком

- Судак, фаршированный луком и картофелем
- Толстолобик, фаршированный картофелем и маслинами
- Лещ, фаршированный орехами и изюмом
- Филе осетра, фаршированное лососем
- Форель, фаршированная белыми грибами, под белым соусом
- Камбала, фаршированная лимоном и зеленью
- Камбала, фаршированная шампиньонами
- Кальмары, фаршированные крабовым мясом
- Кальмары, фаршированные цветной капустой
- Кальмары, фаршированные морской рыбой
- Кальмары, фаршированные кукурузой и шампиньонами
- Кальмары, фаршированные рисом и грецкими орехами
- Кальмары, фаршированные морской рыбой и зеленым горошком
- Кальмары, фаршированные креветками, с грибным соусом
- Кальмары, фаршированные рисом и грибами
- Кальмары, фаршированные креветками и яйцами
- Кальмары, фаршированные сыром
- Осьминог, фаршированный креветками
- Осьминог, фаршированный овощами



- Котлеты из морской рыбы фаршированные



- Рулет из сома с грибами



- Рулет из кальмаров



- Рулет из морской рыбы



- Рулет из морской рыбы со спаржевой фасолью



- Рулет из маринованного филе форели



Маскаева Юлия Владимировна
500 оригинальных фаршированных блюд

Введение

Фаршированные блюда являются одними из самых популярных. Связано это с тем, что большинство из них довольно просты и быстры в приготовлении. Используются они как в качестве закусочных, так и основных.

Закуски являются неотъемлемой частью рациона. Они возбуждают аппетит, поэтому их принято подавать перед основными блюдами. Готовятся закуски из овощей, грибов, яиц, сыра и различных солений. Кроме того, закуски должны сочетаться с предложенными алкогольными и безалкогольными напитками.

К закускам принято подавать различные соусы и приправы. И хотя существует немало блюд, в рецептах приготовления которых соус отсутствует, если есть желание, вполне можно заправить их по своему вкусу, исходя из имеющихся в наличии продуктов. Вкус закусок подчеркивают с помощью различных пряностей, специй, горчицы, хрена, майонеза, аджики, соусов. Данные ингредиенты следует применять очень осторожно, поскольку они далеко не всегда улучшают вкусовые качества продуктов. Например, молотый мускатный орех удачно сочетается со свежими грибами, но не подходит для маринованных. Вкусовые качества закусок в значительной мере зависят именно от заправки. Чтобы придать блюдам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют пряности, измельченную зелень, а также уксус.

Украшают холодные закуски кружочками и ломтиками свежих овощей, фруктов, ягодами, листьями зеленого салата и зеленью, консервированными горошком, фасолью, маслинами и оливками и др.

Фаршированные блюда могут использоваться и в качестве основных. Они вкусны и питательны, хорошо сочетаются с любыми гарнирами и закусками. Готовят их из различных сортов мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, морепродуктов, овощей. Для того чтобы пища получилась действительно вкусной, необходимо соблюдать определенные правила. Во-первых, следует использовать только свежие ингредиенты. Во-вторых, вкус блюда во многом зависит от выбранного способа и времени тепловой обработки. Продолжительность жарки мяса зависит от его сорта. Блюда из свинины, баранины и говядины могут иметь различную степень прожаренности, а телятину всегда следует доводить до полной готовности, иначе она будет иметь неприятный привкус. Для приготовления блюд из рыбы, особенно праздничных, принято использовать ценные сорта: осетрину, белугу, семгу,

лосося. Однако при умении готовить оригинальные кушанья можно приготовить и из менее дорогой речной и морской рыбы, облагородив ее вкус различными специями, вином, пряными травами, готовыми или самостоятельно приготовленными соусами.

Немаловажно правильно подобрать специи и соусы, а также сервировать и украсить. В качестве украшений можно использовать красиво нарезанные свежие и вареные овощи, зеленый салат, пряную зелень, соленья.

Блюда из овощей и грибов

Помидоры, фаршированные овощами

Ингредиенты

Помидоры – 5 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Майонез – 80 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки, мякоть аккуратно вынимают ложкой. Морковь моют, очищают и натирают на крупной терке. Лук измельчают и пассеруют вместе с мякотью помидора на растительном масле. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой. Продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, измельченную зелень петрушки, солят и заправляют майонезом.

Полученным фаршем начиняют помидоры и укладывают на блюдо с листьями салата.

Помидоры, фаршированные шпинатом

Ингредиенты

Помидоры – 5–6 шт.

Для фарша

Шпинат – 200 г, сметана – 100 г, яблоки – 2 шт., яйцо – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушки, извлекают ложкой мякоть с семенами.

Шпинат отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают.

Яблоки моют, удаляют сердцевину, натирают на средней терке и сбрызгивают лимонным соком. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень укропа, солят и заправляют сметаной.

Наполняют помидоры приготовленным фаршем, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф на 5–7 мин.

Помидоры, фаршированные вешенками

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт.

Для фарша

Вешенки – 100 г, горошек зеленый консервированный – 80 г, майонез – 60 г, огурец соленый – 1 шт., яблоко – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вешенки нарезают ломтиками. Огурец и яблоко очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют горошек, измельченную зелень петрушки, солят и заправляют майонезом.

У помидоров срезают верхушки, аккуратно вынимают мякоть и начиняют приготовленным фаршем.

Помидоры, фаршированные маслятами

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Лук репчатый – 2 шт., маслята консервированные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушку и аккуратно удаляют мякоть.

Для приготовления фарша мелко нарезают грибы и лук, добавляют горошек, измельченную зелень петрушки, солят, перчат и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры,фаршированные опятами

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Опята маринованные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают и вместе с мякотью помидоров пассеруют в сливочном масле. Грибы мелко нарезают, добавляют спассерованный лук, измельченное яйцо, рубленую зелень петрушки, солят, перчат и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Шампиньоны консервированные – 200 г, кукуруза консервированная – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки,зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Грибы и лук мелко нарезают, добавляют кукурузу, рубленую зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Помидоры наполняют фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата.

Помидоры, фаршированные грибами и рисом

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Рис вареный – 100 г, грибы маринованные – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, паприка молотая – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле. Смешивают его с рисом, добавляют нарезанные ломтиками грибы, рубленую зелень петрушки, паприку, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные ветчиной

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Ветчина – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, майонез – 80 г, огурцы маринованные – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают, добавляют кукурузу, нарезанные кубиками ветчину, картофель и огурцы, измельченную зелень укропа, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Наполняют их фаршем, кладут на плоское блюдо и украшают веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные ветчиной и шпинатом

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт.

Для фарша

Ветчина – 100 г, шпинат – 100 г, орехи грецкие измельченные – 3 ст. ложки, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в масле до золотистого цвета. Затем добавляют рубленый шпинат, мелко нарезанную ветчину, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Все перемешивают и слегка охлаждают.

Помидоры наполняют фаршем, кладут на блюдо и посыпают измельченными грецкими орехами.

Помидоры, фаршированные ветчиной и фасолью

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт.

Для фарша

Ветчина – 100 г, фасоль красная консервированная – 100 г, майонез – 80 г, огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают, добавляют фасоль, нарезанные кубиками ветчину и огурец, майонез, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают листиками петрушки и подают к столу.

Помидоры, фаршированные колбасой

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт.

Для фарша

Колбаса – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйца вареные – 2 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушки и аккуратно ложкой удаляют мякоть.

Колбасу мелко нарезают, смешивают с панировочными сухарями, горошком, рубленой зеленью укропа и измельченными яйцами. Готовую смесь солят, перчат, заправляют майонезом и перемешивают.

Помидоры фаршируют приготовленной начинкой, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф на 4–5 мин.

Помидоры, фаршированные печенью и кукурузой

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Печень куриная – 100 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, картофель вареный – 1 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., сухари панировочные – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхнюю часть, мякоть аккуратно вынимают.

Огурец моют, натирают на средней терке. Зелень сельдерея перебирают и крупно нарезают. Печень промывают, пропускают через мясорубку и вместе с измельченным луком и мякотью помидоров обжаривают в 1 ст. ложке масла.

Картофель разминают, смешивают с оставшимся сливочным маслом, и взбитым яйцом. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, огурец, сельдерей, сухари, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Помидоры начиняют приготовленным фаршем и ставят в духовой шкаф на 5–7 мин.

Готовое блюдо поливают майонезом и украшают веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные сыром и оливками

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт.

Для фарша

Сыр тертый – 100 г, майонез – 80 г, оливки без косточек – 60г, яйца вареные – 5 шт., чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, измельченные оливки (несколько штук оставляют для украшения), толченый чеснок, майонез, рубленую зелень укропа, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают оливками и подают к столу.

Помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки.

Для фарша

Креветки вареные очищенные – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Лук очищают и мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле. Добавляют креветки, кукурузу, измельченные яйца, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают. Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом и посыпают сыром.

Помидоры, фаршированные крабовыми палочками

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка.

Для фарша

Палочки крабовые – 200 г, горошек зеленый консервированный – 80 г, яйцо вареное – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, салат зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле до золотистого цвета. Затем смешивают его с мелко нарезанными крабовыми палочками, горошком, измельченным яйцом, рубленой зеленью петрушки и салата. Полученную массу солят, перчат и заправляют майонезом. Помидоры наполняют фаршем, поливают майонезом, смешанным с горчицей и посыпают сыром.

Помидоры, фаршированные кукурузой

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., сметана – 3 ст. ложки.

Для фарша

Кукуруза консервированная – 200 г, яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в сливочном масле, добавляют кукурузу, измельченные яйца, рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают. Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Помидоры, фаршированные колбасой и редисом

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Колбаса – 200 г, редис – 10 шт., яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Редис моют, нарезают кружками. Лук зеленый, зелень укропа и петрушки измельчают, смешивают с редисом. Туда же добавляют мелко нарезанную колбасу, измельченные яйца, солят, перчат и заправляют сметаной.

У помидоров срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть, начиняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата.

Помидоры, фаршированные брынзой

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Брынза – 400 г, сметана – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу протирают через сито, смешивают с измельченной зеленью укропа, солят и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком.

У помидоров срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть и начиняют приготовленным фаршем.

Помидоры кладут на плоское блюдо, украшают веточками петрушки и поливают майонезом.

Помидоры, фаршированные шампиньонами и картофелем

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки.

Для фарша

Шампиньоны вареные – 300 г, картофель вареный – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхнюю часть, мякоть аккуратно вынимают.

Грибы нарезают ломтиками. Лук очищают, моют, мелко нарезают, варят в небольшом количестве подсоленной воды, затем протирают через сито.

Картофель очищают, добавляют масло и готовят пюре. Продукты смешивают, добавляют мякоть помидоров, измельченную зелень укропа, солят и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком.

Помидоры начиняют фаршем и посыпают сыром.

Помидоры, фаршированные шампиньонами и буженино

Ингредиенты

Помидоры – 8–10 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Шампиньоны маринованные – 300 г, буженина – 200 г, майонез – 80 г, сыр – 50 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 0,5 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареный картофель, буженину, грибы, сыр, огурцы и лук нарезают кубиками, оставив немного буженины и грибов для украшения.

Массу сбрызгивают соком лимона, добавляют измельченные грецкие орехи, солят, перчат, поливают майонезом и осторожно перемешивают. У помидоров срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют мякоть и начиняют приготовленным фаршем.

Фаршированные помидоры посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают тонкими полосками буженины, шляпками грибов и поливают майонезом.

Помидоры, фаршированные мясом и овощами

Ингредиенты

Помидоры – 6–8 шт., майонез – 100 г, листья салата – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо вареное – 300 г, масло кукурузное – 100 г, картофель – 5 шт., яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., уксус 3%-ный – 2 ст. ложки, каперсы – 2 ч. ложки, порошок горчицы – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть.

Мясо нарезают небольшими кубиками. Картофель отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают от кожицы и нарезают небольшими кубиками. Продукты смешивают, добавляют мякоть помидоров, солят, перчат и перемешивают.

Яйца варят вкрутую, желтки натирают на мелкой терке или разминают вилкой. Очищенный лук и 0,5 пучка зелени мелко рубят и смешивают с желтками.

Добавляют горчицу, соль, каперсы и тщательно перемешивают, заправляют маслом и уксусом. Полученным соусом заправляют мясо и картофель.

Помидоры начиняют приготовленным фаршем, кладут их на листья салата, поливают майонезом и украшают мелко нарубленными белками яиц и веточками оставшейся зелени.

Корзиночки из перца

Ингредиенты

Перец болгарский – 6 шт., лук-порей – 0,5 пучка.

Для фарша

Лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., помидоры – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, уксус яблочный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, зелень петрушки – 1 пучок, шафран молотый, имбирь молотый, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада в кипящую воду кладут сахар, соль, перец, шафран, лавровый лист, гвоздику, имбирь, кипятят на слабом огне 5 мин, добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Лук и морковь очищают и шинкуют, петрушку измельчают, солят, обжаривают в масле, добавляют бланшированные, очищенные от кожицы и семян и протертые помидоры, толченый чеснок, перемешивают и тушат до готовности.

У болгарского перца удаляют плодоножки вместе с семенами и вырезают края зубчиками. Опускают подготовленный перец на 2–3 мин в кипящий маринад, охлаждают, затем каждый начиняют фаршем.

Перец кладут на блюдо и украшают луком-пореем.

Перец, фаршированный салатом

Ингредиенты

Перец болгарский красный – 6–8 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе куриное вареное – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, рис – 3 ст. ложки, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебирают, промывают под проточной водой, варят в подсоленной воде до готовности. Куриное филе нарезают небольшими кусочками. Огурец моют и натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, солят, перчат и заправляют майонезом.

Болгарский перец моют, удаляют семена и плодоножки и фаршируют приготовленной начинкой.

Лук и морковь очищают, мелко нарезают и пассеруют в масле. Затем сверху кладут фаршированный перец, вливают немного воды, смешанной с томатной пастой и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа.

Перец, фаршированный грибами и окороком

Ингредиенты

Перец болгарский – 6–8 шт., сыр тертый – 100 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Грибы – 300 г, окорок копченый – 100 г, картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец моют, удаляют семена и плодоножки.

Окорок нарезают мелкими кусочками, выкладывают в форму для выпечки, жарят до вытапливания жира, затем добавляют нарезанный кольцами лук, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками грибы и картофель, солят, перчат, вливают немного воды и тушат в течение 15 мин. Сливают образовавшуюся в процессе тушения жидкость, добавляют масло.

Перец начиняют приготовленным фаршем, кладут в форму для выпечки, посыпают сыром, вливают немного воды и запекают до готовности.

Готовое блюдо украшают веточками укропа.

Перец, фаршированный говядиной и овощами

Ингредиенты

Перец болгарский – 8–10 шт., кетчуп – 100 г, сыр тертый – 80 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Для фарша

Говядина отварная – 300 г, капуста белокочанная – 200 г, яйца вареные – 2 шт., морковь – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень петрушки рубленая – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говядину пропускают через мясорубку. Яйца очищают и измельчают. Капусту шинкуют.

Морковь и огурец натирают на средней терке. Продукты смешивают, солят, перчат.

Перец моют, удаляют семена и плодоножки, начиняют приготовленным фаршем.

Лук и морковь очищают, мелко нарезают и пассеруют в сливочном масле, после чего добавляют 2 ст. ложки кетчупа и жарят 2–3 мин. Затем сверху кладут перец, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают тертым сыром и измельченной зеленью петрушки и укропа, поливают кетчупом.

Перец, фаршированный свининой и стручковой фасолью

Ингредиенты

Перец болгарский – 8–10 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 80 мл, свекла – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Фасоль стручковая – 300 г, свинина – 300 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо пропускают через мясорубку. Фасоль отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают.

Картофель, морковь и огурец очищают и натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют горошек, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Перец моют, удаляют семена и плодоножки, начиняют приготовленным фаршем и обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка).

Свеклу и морковь очищают и натирают на средней терке. Лук очищают, нарезают полукольцами. Продукты пассеруют в оставшемся растительном масле, затем сверху кладут обжаренный перец, лавровый лист, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовый перец кладут на блюдо, гарнируют тушеными овощами, поливают майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Перец, фаршированный красной фасолью

Ингредиенты

Перец болгарский – 8–10 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фасоль консервированная – 200 г, рис – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают в подсоленной воде до полуготовности и охлаждают. Морковь и лук очищают, морковь натирают на средней терке, лук мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют фасоль, горошек, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Перец моют, удаляют семена и плодоножки, начиняют приготовленным фаршем и обжаривают в оливковом масле.

Морковь и лук очищают и пассеруют в сливочном масле.

Затем сверху кладут обжаренный перец, лавровый лист, вливают немного воды, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа.

Перец, фаршированный белой фасолью

Ингредиенты

Перец болгарский – 8–10 шт., репа – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок – 1 долька, масло оливковое – 3 ст. ложки паста, томатная – 2 ст. ложки, цветоносы чеснока – 0,5 пучка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фасоль белая – 200 г, фарш мясной – 200 г, сыр – 100 г, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль промывают, варят в подсоленной воде и охлаждают. Лук очищают и мелко нарезают. Яблоко моют, удаляют сердцевину, натирают на средней терке и сбрызгивают лимонным соком. Продукты смешивают, добавляют мясной фарш, тертый сыр, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Перец моют, удаляют семена и плодоножки и начиняют приготовленным фаршем.

Репу и морковь очищают, натирают на средней терке и пассеруют в оливковом масле до золотистого цвета. Добавляют измельченные лук, чеснок, чесночные цветоносы, солят, перчат и тушат 2–3 мин. Затем кладут перец, вливают немного воды, добавляют томатную пасту, лавровый лист и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Перец, фаршированный колбасой и помидорами

Ингредиенты

Перец болгарский – 8–10 шт., кетчуп острый – 4 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка.

Для фарша

Колбаса вареная – 300 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса растительное масло, уксус, соль и перец тщательно перемешивают. После этого колбасу, помидоры, огурец нарезают небольшими кубиками, измельчают лук и зелень петрушки, все смешивают и заправляют соусом. Перец моют, удаляют семена и плодоножки, отваривают в подсоленной воде до мягкости и охлаждают. Затем наполняют приготовленным фаршем, поливают кетчупом и посыпают измельченной зеленью шпината.

Перец, фаршированный зеленым салатом и яйцами

Ингредиенты

Перец болгарский маринованный – 6–8 шт., сыр тертый – 100 г, майонез – 100 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Салат зеленый – 200 г, яйца – 3 шт., огурец – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лук зеленый, зелень петрушки, укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Промытые и подсушенные листья салата рвут (ни в коем случае не режут) на мелкие кусочки. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Огурец натирают на средней терке. Зеленый лук, укроп и петрушку измельчают. Все компоненты перемешивают, солят и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком. Перец наполняют приготовленным фаршем, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф на 5–7 мин.

Готовый перец перекладывают на плоское блюдо, поливают майонезом и украшают веточками укропа.

Перец, фаршированный мясом и орехами

Ингредиенты

Перец болгарский маринованный – 8–10 шт., сыр тертый – 100 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Фарш мясной – 300 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают и натирают на крупной терке.

Смешивают мясной фарш, орехи, горошек, картофель, морковь, солят, перчат, заправляют майонезом и тщательно перемешивают.

Перец наполняют фаршем, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу 10–15 мин.

Готовое блюдо украшают зернами граната и веточками петрушки.

Перец, фаршированный рыбой и овощами

Ингредиенты

Перец болгарский – 8–10 шт., масло растительное – 60 мл, яйцо вареное – 1 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., соус острый томатный – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Рыба консервированная в масле – 200 г, сыр тертый – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, сок лимонный – 1 ч. ложка, тмин молотый – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидор, огурец, лук мелко нарезают, поливают лимонным соком, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, измельченную рыбу, солят, перчат и перемешивают.

Перец моют, удаляют семена и плодоножки, наполняют фаршем и обжаривают в 1 ст. ложке растительного масла.

Морковь и корень сельдерея очищают и натирают на средней терке. Лук очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают и пассеруют в оставшемся масле. Затем добавляют томатный соус, лавровый лист, фаршированный перец, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовое блюдо украшают кружками яйца и веточками петрушки.

Перец, фаршированный бужениной и рисом

Ингредиенты

Перец болгарский маринованный – 8–10 шт., сыр тертый – 80 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец черный молотый по вкусу.

Для фарша

Буженина – 200 г, рис – 70 г, лук репчатый – 1 шт., грибы маринованные – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 1 ст. ложка, брынза – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Буженину и брынзу пропускают через мясорубку. Рис отваривают в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Лук и грибы мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют орехи, солят, перчат. Массу заправляют смесью из майонеза и лимонного сока и тщательно перемешивают.

Перец начиняют приготовленным фаршем, посыпают сыром и молотым перцем, кладут в форму, смазанную маслом, и запекают в духовом шкафу.

Запеченный перец украшают веточками петрушки и укропа.

Перец, фаршированный мясом и овощами

Ингредиенты

Перец болгарский – 8–10 шт., сыр тертый – 80 г, бульон мясной – 100 мл, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Мясо вареное – 200 г, окорок – 100 г, язык вареный – 100 г, картофель вареный – 1 шт., свекла вареная – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареное мясо, окорок и язык пропускают через мясорубку. Картофель, свеклу и огурец очищают и натирают на средней терке. Продукты соединяют, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Перец моют, удаляют семена и плодоножки и наполняют приготовленным фаршем.

Морковь и лук очищают, мелко нарезают и жарят на растительном масле до золотистого цвета.

Добавляют лавровый лист, толченый чеснок, томатную пасту, солят, перчат и жарят 2–3 мин.

Затем сверху кладут фаршированный перец, вливают горячий бульон и тушат до готовности.

Горячий тушеный перец посыпают тертым сыром, украшают кружками помидора и огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны, фаршированные помидорами и базиликом

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт.

Для фарша

Сыр тертый – 100 г, помидоры – 3 шт., яйцо – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Половинки баклажанов солят и оставляют на 30 мин.

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу. Мякоть нарезают, смешивают с мякотью баклажанов, измельченной зеленью базилика, яйцом, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Половинки баклажанов наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 мин.

Готовые баклажаны посыпают измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны фаршированные с сырным соусом

Ингредиенты

Баклажаны – 4–5 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Грибы – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Сыр тертый – 100 г, молоко – 150 мл, сок лимонный – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Половинки баклажанов солят и оставляют на 30 мин.

Грибы моют, нарезают ломтиками и вместе с измельченным луком жарят на сливочном масле 5–7 мин. Добавляют мякоть баклажанов, измельченную зелень петрушки, солят, перчат и перемешивают.

Для приготовления соуса растапливают масло, смешивают его с мукой, перцем, солью, затем вливают молоко и варят, помешивая, до загустения, после чего добавляют лимонный сок и сыр и прогревают смесь в течение 3 мин.

Баклажаны наполняют приготовленным фаршем, кладут в смазанную маслом форму для выпечки, заливают соусом и запекают 15–20 мин.

Готовое блюдо посыпают перцем и измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны, фаршированные сыром и помидорами

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт.

Для фарша

Сыр – 200 г, помидоры – 3–5 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень шпината – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Половинки баклажанов солят и оставляют на 30 мин.

Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, мякоть нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов. Добавляют измельченную зелень шпината, солят, перчат и перемешивают.

Баклажаны наполняют фаршем, кладут их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 20 мин.

Баклажаны, фаршированные говяжьим сердцем

Ингредиенты

Баклажаны – 5–6 шт., сыр тертый – 100 г, сметана – 100 г, масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Сердце говяжье – 300 г, рис отварной – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и мелко ее нарезают.

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают. Рис отваривают в подсоленной воде и охлаждают. Лук очищают, нарезают полукольцами и вместе с мякотью баклажанов жарят на растительном масле до золотистого цвета. Продукты смешивают, добавляют толченый чеснок, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Форму для выпечки смазывают оливковым маслом и кладут в нее фаршированные баклажаны. Их перчат, поливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа.

Баклажаны, фаршированные мясом цыпленка и эстрагоном

Ингредиенты

Баклажаны – 5–6 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка, майонез – 100 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Мясо цыпленка вареное – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, рис вареный – 100 г, перец болгарский – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень эстрагона – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец очищают от плодоножки и семян, запекают в духовом шкафу, нарезают полосками. Мясо цыпленка измельчают. Продукты смешивают, добавляют горошек, рис, измельченную зелень эстрагона, солят, перчат, заправляют оливковым маслом, уксусом и горчицей и перемешивают.Баклажаны разрезают вдоль на 2 части, аккуратно вынимают мякоть и наполняют половинки фаршем.

Кладут их в смазанную оливковым маслом форму, смазывают майонезом, перчат и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны, фаршированные рыбными консервами

Ингредиенты

Баклажаны – 5–6 шт., кетчуп – 100 г, маслины без косточек – 60 г, масло растительное – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Рыба консервированная в масле – 200 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., картофель вареный – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, уксус – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, разрезают вдоль пополам, ложкой удаляют мякоть.

Половинки баклажанов солят и оставляют на 30 мин.

Лук нарезают полукольцами, заливают столовым уксусом и оставляют на 20 мин. Рыбу разминают вилкой, удаляют кости. Картофель, морковь и яйца очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют горошек, измельченную зелень укропа, солят, перчат и заправляют майонезом.

Половинки баклажанов наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу до готовности.

Запеченные баклажаны кладут на плоское блюдо, посыпают измельченным зеленым луком, украшают половинками маслин и поливают кетчупом.

Баклажаны, фаршированные ветчиной и сыром

Ингредиенты

Баклажаны – 6–8 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Ветчина – 300 г, сыр тертый – 200 г, яйца вареные – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, уксус яблочный – 1 ч. ложка, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, разрезают вдоль пополам, ложкой удаляют мякоть. Половинки баклажанов солят и оставляют на 20–30 мин.

Лук нарезают полукольцами, заливают уксусом и оставляют на 20 мин. Ветчину нарезают кубиками, яйца и огурцы натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки и сельдерея, сыр, солят, перчат и заправляют майонезом.

Половинки баклажанов наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу до готовности.

Запеченные баклажаны кладут на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают ломтиками лимона.

Баклажаны, фаршированные говядиной и маслинами

Ингредиенты

Баклажаны – 4–5 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка, майонез – 100 г, сыр тертый – 70 г, помидор – 1 шт., салат зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Говядина вареная – 300 г, маслины без косточек – 100 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Половинки баклажанов солят и оставляют на 30 мин.

Мясо пропускают через мясорубку. Яйца, маслины, лук и зелень укропа измельчают. Продукты смешивают, солят, перчат и заправляют маслом.

Баклажаны наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут в смазанную маслом форму для выпечки и запекают 15–20 мин.

Готовое блюдо посыпают тертым сыром и измельченной зеленью шпината, украшают дольками помидора и поливают майонезом.

Баклажаны, фаршированные тунцом

Ингредиенты

Баклажаны – 4–5 шт., чеснок – 1 долька, масло оливковое – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Тунец консервированный в масле – 200 г, помидор – 1 шт., кукуруза консервированная – 100 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, разрезают вдоль пополам, ложкой удаляют мякоть. Половинки баклажанов солят и оставляют на 20–30 мин.

Рыбу разминают вилкой, удаляют кости. Помидор мелко нарезают.

Продукты смешивают, добавляют кукурузу, измельченную зелень укропа, солят, перчат.

Для приготовления заправки смешивают оливковое масло, лимонный сок, толченый чеснок, перец и перемешивают.

Половинки баклажанов наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут на смазанный растительным маслом противень, поливают заправкой и запекают в духовом шкафу до готовности.

Запеченные баклажаны кладут на плоское блюдо и украшают веточками укропа.

Баклажаны, фаршированные ветчиной и помидорами

Ингредиенты

Баклажаны – 4–5 шт., соус томатный острый – 100 г, оливки без косточек – 50 г, масло растительное – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Ветчина – 200 г, кукуруза консервированная – 100 г, сливки – 100 мл, помидоры – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., чеснок – 1 долька, уксус виноградный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, разрезают вдоль пополам, ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Половинки баклажанов солят и оставляют на 20–30 мин.

Ветчину, яйца и помидоры мелко нарезают. Мякоть баклажана жарят на оливковом масле до золотистого цвета и охлаждают. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, измельченную зелень петрушки, толченый чеснок, солят, перчат и заправляют сливками, смешанными с уксусом.

Полученным фаршем наполняют баклажаны, кладут их на смазанный растительным маслом противень, перчат и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо украшают кресс-салатом, половинками оливок и поливают соусом.

Баклажаны, фаршированныефасолью и сладким перцем

Ингредиенты

Баклажаны – 4–5 шт., соус томатный – 100 г, редис – 2–3 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, разрезают вдоль пополам, ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают.

Предварительно замоченную фасоль варят в подсоленной воде до готовности. Перец болгарский моют, удаляют семена и плодоножки и нарезают полукольцами. Лук и чеснок очищают, мелко нарезают и вместе с баклажанной мякотью пассеруют в растительном масле.

Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень шпината, солят, перчат и заправляют сметаной.

Баклажаны наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут в смазанную растительным маслом форму для выпечки, поливают томатным соусом и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо украшают кружками редиса и посыпают измельченным кресс-салатом.

Баклажаны, фаршированные сельдереем

Ингредиенты

Баклажаны – 3–4 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень черемши – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Сельдерей – 100 г, сыр твердых сортов – 100 г, яйцо – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, коньяк – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, разрезают вдоль пополам, ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Половинки баклажанов солят и оставляют на 30 мин.

Сельдерей очищают от ботвы, моют и мелко нарезают. Тертый сыр, сок лимонный и коньяк смешивают. Мякоть баклажана пассеруют в оливковом масле. Продукты смешивают, добавляют взбитое яйцо, солят, перчат.

Половинки баклажанов наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу до готовности.

Запеченные баклажаны посыпают измельченной черемшой.

Баклажаны, фаршированные лососем и хреном

Ингредиенты

Баклажаны – 2–3 шт., майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, морковь вареная – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Лосось консервированный – 200 г, хрен консервированный – 50 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из консервированного лосося удаляют кости, снимают кожу. Рыбу, картофель, лук и огурцы пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют тертый хрен, измельченную зелень петрушки, соль, перец и майонез, хорошо перемешивают.

Баклажаны разрезают вдоль на несколько частей и обжаривают ломтики в растительном масле. Каждый ломтик смазывают майонезом, перчат, кладут на него немного приготовленного фарша и сворачивают рулетом.

Рулеты кладут на плоское блюдо, украшают горошком, морковью, нарезанной звездочками и кресс-салатом.

Баклажаны, фаршированные зеленым салатом и яйцами

Ингредиенты

Баклажаны – 3–4 шт., сыр тертый – 70 г, майонез – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, лук зеленый – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Салат зеленый – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, оливки без косточек, яйца – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Салат и оливки измельчают, смешивают с горошком, взбитыми яйцами, солят, перчат.

Баклажаны разрезают вдоль на 2 части, удаляют мякоть, наполнять приготовленным фаршем и кладут на противень, смазанный маслом. Каждую половинку смазывают майонезом, перчат, посыпают толченым чесноком, тертым сыром и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо посыпают измельченным зеленым луком.

Баклажаны, фаршированные копченым утиным мясом и огурцами

Ингредиенты

Баклажаны – 2–3 шт., кетчуп сладкий – 80 г, майонез – 80 г, масло растительное – 1 ст. ложка, салат зеленый – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Мясо копченой утки – 100 г, редис – 3–4 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., паста томатная – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо утки, редис и огурец нарезают соломкой и заливают маринадом, приготовленным из томатной пасты, растительного масла, мелко нарубленного репчатого лука, сахара, перца, и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Баклажаны разрезают вдоль на несколько ломтиков и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Каждый ломтик смазывают майонезом, перчат, кладут на него немного приготовленного фарша и сворачивают рулетом.

Рулеты кладут на плоское блюдо на листья салата и поливают кетчупом.

Кабачки фаршированные мясом и рисом

Ингредиенты

Кабачки молодые – 3 шт., сметана – 200 г, сухари панировочные – 100 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Фарш свиной – 100 г, фарш говяжий – 100 г, рис – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, зелень сельдерея – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают, нарезают поперек кружками толщиной 6–7 см, ложкой аккуратно вынимают семена. Подготовленные таким образом кабачки бланшируют в подсоленной воде в течение 3–4 мин.

Лук очищают, измельчают и пассеруют в 1 ст. ложке растительного масла. Фарш смешивают с промытым рисом, пассерованным луком, измельченной зеленью сельдерея, солят и перчат.

Приготовленным фаршем наполняют кабачки и укладывают их в форму, смазанную оставшимся растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Форму накрывают алюминиевой фольгой и ставят в разогретую духовку на 20 мин.

Готовые кабачки поливают сметаной, смешанной с толченым чесноком и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные вешенками

Ингредиенты

Кабачки молодые – 2 шт., яйца – 2 шт., мука – 100 г, масло растительное – 100 мл, сметана – 100 г, зелень укропа – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Вешенки – 400 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 1 шт., зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы и лук измельчают и пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Затем солят, добавляют лавровый лист, измельченную зелень кинзы, тушат до полуготовности и охлаждают. Добавляют зеленый горошек, перчат и перемешивают.

Кабачки нарезают поперек кружками толщиной 4–5 см, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Кабачки обмакивают во взбитые яйца, панируют в муке и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовое блюдо перчат, поливают сметаной и посыпают измельченной зеленью укропа.

Кабачки, фаршированные мясом и грибами

Ингредиенты

Кабачки молодые – 3–4 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Свинина отварная – 300 г, вешенки – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь нарезают кружками. Яйца очищают и измельчают. Вешенки нарезают ломтиками. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 мин, затем вливают немного воды, добавляют тмин и тушат до готовности.

Мясо нарезают небольшими кусочками, смешивают с грибной массой, добавляют горошек, измельченную зелень петрушки и кинзы, солят, перчат и перемешивают.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, семена аккуратно удаляют, наполняют приготовленным фаршем. Половинки кабачков кладут в форму для выпечки, смазанную растительным маслом, перчат, поливают майонезом, вливают немного воды и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченным кресс-салатом.

Кабачки, фаршированные цветной капустой и овощами

Ингредиенты

Кабачки молодые – 3–4 шт., яйцо – 1 шт., соус томатный сладкий – 100 г, мука – 50 г, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 3 ст. ложки, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 300 г, перец сладкий – 1 шт., морковь – 2 шт., чеснок – 2 дольки, салат зеленый – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту отваривают в подсоленной воде и разбирают на соцветия. Перец моют, удаляют семена и плодоножку, мелко нарезают. Морковь очищают и натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют толченый чеснок, рубленый зеленый салат, солят, перчат и перемешивают.

Кабачки нарезают кольцами толщиной 4–5 см, удаляют семена и начиняют приготовленным фаршем.

Затем обмакивают их во взбитое яйцо, панируют в смеси из муки, сухарей, майоран, красного и черного перца и жарят на растительном масле.

Готовые кабачки поливают томатным соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные брынзой и помидорами

Ингредиенты

Кабачки молодые – 3–4 шт., майонез – 100 г, масло растительное – 1 ч. ложка, душица сушеная молотая – 0,5 ч. ложки, щавель – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Брынза – 2 шт., помидоры – 200 г, чеснок – 2 дольки, сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу предварительно вымачивают в холодной кипяченой воде. Помидоры моют, мелко нарезают.

Продукты смешивают, добавляют толченый чеснок, измельченную зелень петрушки, солят, перчат и заправляют сметаной.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Половинки кабачков посыпают смесью перцев и душицы, кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу.

Готовые кабачки поливают майонезом и посыпают измельченным щавелем.

Кабачки, фаршированные креветками

Ингредиенты

Кабачки молодые – 3–4 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Креветки – 400 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, яйца – 2 шт., картофель – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и кинзы рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают и сбрызгивают лимонным соком. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и натирают на средней терке. Картофель варят до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют зеленый горошек, измельченную зелень петрушки и кинзы, солят, перчат и заправляют майонезом.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Половинки кабачков посыпают смесью перца, кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу.

Готовые кабачки и посыпают измельченной зеленью кинзы.

Кабачки, фаршированные печенью трески

Ингредиенты

Кабачки – 1–2 шт., сыр тертый – 60 г, сухари панировочные – 60 г, яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, майоран – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Печень трески консервированная – 200 г, кукуруза консервированная – 100 г, перец сладкий – 2 шт., яйцо – 1 шт., чеснок – 2 дольки, салат зеленый – 1 пучок, майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень трески разминают вилкой. Перец очищают от семян, моют и нарезают соломкой. Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и натирают на терке. Зеленый салат перебирают, моют и измельчают. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, толченый чеснок, солят, перчат и заправляют майонезом.

Кабачки очищают, нарезают кружками толщиной 6–7 см, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Кабачки обмакивают во взбитое яйцо, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка).

Лук и морковь измельчают и пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Затем кладут сверху кабачки, лавровый лист, майоран, вливают немного воды, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные колбасой и брынзой

Ингредиенты

Кабачки молодые – 2–3 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, перец по вкусу.

Для фарша

Колбаса вареная – 200 г, ветчина – 100 г, сыр твердых сортов – 50 г, брынза – 50 г, лук репчатый – 1 шт., огурцы – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину и колбасу нарезают соломкой, огурцы очищают от кожицы и нарезают кубиками, лук измельчают. Сыр и брынзу натирают на средней терке. Зелень базилика перебирают, моют и измельчают. Продукты смешивают, перчат и заправляют майонезом.

Кабачки нарезают кружками толщиной 4–5 см, аккуратно удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем и перчат. Затем их кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу до готовности.

Кабачки, фаршированные ветчиной и черносливом

Ингредиенты

Кабачки молодые – 1–2 шт., сыр тертый – 80 г, майонез – 60 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Ветчина – 300 г, рис – 100 г, чернослив – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают. Чернослив заливают горячей водой на 20 мин, затем откидывают на дуршлаг, после чего удаляют из него косточки и мелко нарезают. Ветчину нарезают небольшими кусочками. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем. Каждую половинку смазывают майонезом, перчат, посыпают тертым сыром. Кабачки кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо украшают зеленью кинзы.

Кабачки, фаршированные овощами, с грибным соусом

Ингредиенты

Кабачки молодые – 2–3 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для соуса

Сметана – 200 г, грибы – 200 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, майоран – 0,5 ч. ложки, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Для фарша

Помидоры – 4 шт., перец сладкий – 3 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша лук нарезают полукольцами и жарят на растительном масле до золотистого цвета. Помидоры нарезают небольшими дольками. Морковь и яйцо натирают на средней терке. Перец моют, удаляют семена и плодоножки и нарезают соломкой. Продукты смешивают, солят, перчат и сбрызгивают лимонным соком.

Для приготовления соуса грибы нарезают ломтиками, лук измельчают и пассеруют в оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавляют толченый чеснок, майоран, душистый перец, соль и жарят 2–3 мин. После этого вливают сметану и немного воды, добавляют муку и варят до загустения.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем. В смазанную маслом форму для выпечки кладут половинки кабачков, перчат их, заливают соусом и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные капустой

Ингредиенты

Кабачки – 1–2 шт., яйца – 2 шт., мука – 50 г, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 100 г, капуста белокочанная – 100 г, фасоль красная консервированная – 100 г, грибы маринованные – 100 г, морковь – 1 шт., яйцо – 1 шт., чеснок – 2 дольки, майонез – 1 ст. ложка, масло кунжутное – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ст. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту отваривают в подсоленной воде, охлаждают и разбирают на соцветия. Белокочанную капусту и морковь шинкуют, посыпают сахаром, солью, сбрызгивают уксусом, кунжутным маслом, слегка перетирают руками и ставят в прохладное место на 15–20 мин. Затем белокочанную капусту и морковь отжимают, смешивают с цветной, добавляют взбитое яйцо, фасоль, грибы, толченый чеснок, перчат и тщательно перемешивают.

Кабачки очищают, нарезают кружками толщиной 6–7 см, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Кабачки обмакивают во взбитые яйца, панируют в смеси из муки и сухарей и обжаривают в растительном масле.

Готовое блюдо перчат и посыпают измельченной зеленью укропа.

Кабачки, фаршированные куриным мясом и грибами

Ингредиенты

Кабачки – 1–2 шт., яйца – 2 шт., мука – 80 г, оливки без косточек – 50 г, масло оливковое – 3 ст. ложки, зелень петрушки, салат зеленый – по 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе куриное копченое – 200 г, вешенки – 200 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кружками. Яйца очищают и измельчают. Вешенки нарезают ломтиками.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 мин, затем вливают немного воды и тушат до готовности. Куриное филе нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, перец, тмин, морковь, яйца, горошек, тушеные овощи и грибы. Все перемешивают и заправляют майонезом.

Кабачки очищают, нарезают кружками толщиной 6–7 см, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Кабачки обмакивают во взбитые яйца, панируют в муке и обжаривают в оливковом масле.

Готовые кабачки кладут на листья салата, украшают оливками, посыпают перцем и измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные куриным мясом и белокочанной капустой

Ингредиенты

Кабачки – 1–2 шт., яйца – 2 шт., сухари панировочные – 100 г, сыр тертый – 80 г, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Мясо куриное вареное – 200 г, капуста белокочанная – 200 г, яблоки – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки нарезают кубиками. Корень сельдерея и морковь натирают на средней терке. Мясо нарезают небольшими кубиками. Все смешивают, добавляют хрен, консервированный зеленый горошек, уксус, растительное масло, соль, сахар, рубленую зелень петрушки и хорошо перемешивают до получения однородной массы.

Кабачки очищают, нарезают кружками толщиной 6–7 см, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Кабачки обмакивают во взбитые яйца, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле. Затем их посыпают перцем, тертым сыром и ставят в духовой шкаф на 5–7 мин.

Готовое блюдо украшают зеленью базилика.

Кабачки, фаршированные свининой и цветной капустой

Ингредиенты

Кабачки молодые – 2–3 шт., сыр тертый – 80 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Свинина отварная – 200 г, капуста цветная – 200 г, кукуруза консервированная – 100 г, перец сладкий – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо пропускают через мясорубку. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и нарезают соломкой. Цветную капусту отваривают в подсоленной воде, охлаждают и разбирают на соцветия. Все ингредиенты смешивают, добавляют кукурузу, взбитое яйцо, измельченный салат, солят, перчат и заправляют майонезом.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем. В смазанную маслом форму для выпечки кладут половинки кабачков, перчат, посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные мясом индейки

Ингредиенты

Кабачки – 1–2 шт., яйца – 2 шт., мука – 50 г, сухари панировочные – 50 г, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе индейки – 200 г, сыр тертый – 100 г, апельсин – 1 шт., яблоко зеленое – 1 шт., огурец свежий – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, солят, варят до готовности, остужают и пропускают через мясорубку. Апельсин очищают, делят на дольки, затем нарезают кубиками. Яблоко шинкуют, предварительно удалив сердцевину. Огурец нарезают соломкой, не очищая от кожицы. Ингредиенты смешивают, добавляют сыр, измельченный зеленый лук, взбитое яйцо, солят, перчат и заправляют майонезом.

Кабачки очищают, нарезают кружками толщиной 6–7 см, аккуратно удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Кабачки обмакивают во взбитые яйца, панируют в смеси муки и сухарей и обжаривают в растительном масле.

Готовое блюдо перчат и украшают зеленью базилика.

Кабачки, фаршированные мясом индейки и маслинами

Ингредиенты

Кабачки молодые – 2–3 шт., сыр тертый – 100 г, соус томатный острый – 100 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе индейки – 300 г, маслины консервированные без косточек – 100 г, кукуруза консервированная – 50 г, огурец – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, листья салата, лук зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе индейки отваривают в подсоленной воде, охлаждают и пропускают через мясорубку. Маслины измельчают, огурец натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, взбитое яйцо, измельченные лук и салат, солят, перчат и заправляют майонезом.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем.

В смазанную маслом форму для выпечки кладут половинки кабачков, перчат, посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки, поливают соусом и украшают дольками помидора.

Кабачки, фаршированные мясом кролика и картофелем

Ингредиенты

Кабачки молодые – 2–3 шт., сыр тертый – 100 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Мясо кролика вареное – 400 г, оливки без косточек – 30 г, картофель – 4 шт., огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кролика отделяют от костей и пропускают через мясорубку. Картофель варят до готовности, охлаждают и нарезают небольшими кубиками. Огурец натирают на средней терке, оливки измельчают. Все продукты соединяют, солят, перчат, заправляют майонезом и аккуратно перемешивают. Кабачки разрезают вдоль на 2 части, удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем. В смазанную маслом форму для выпечки кладут половинки кабачков, перчат, посыпают тертым сыром и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают дольками помидора.

Кабачки с острым соусом, фаршированные зеленым горошком

Ингредиенты

Кабачки молодые – 2–3 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для соуса

Сыр тертый – 50 г, сливки – 100 мл, бульон куриный – 100 мл, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ч. ложка, орех мускатный молотый по вкусу.

Для фарша

Горошек зеленый – 300 г, яйца – 4 шт., сметана – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Горошек зеленый отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и протирают через сито. Готовое пюре смешивают со сметаной, растопленным сливочным маслом и взбитыми яйцами. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Для приготовления соуса в растопленное сливочное масло кладут муку, вливают бульон и сливки, добавляют томатную пасту, сыр, мускатный орех, перемешивают и варят до загустения на медленном огне.

Кабачки разрезают вдоль на 2 части, удаляют семена и наполняют приготовленным фаршем. Половинки перчат, кладут на смазанный маслом противень, заливают соусом и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Кабачки, фаршированные свининой и рисом

Ингредиенты

Кабачки – 2–3 шт., сухари панировочные – 100 г, помидор – 1 шт., редис – 2–3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, чеснок сушеный молотый – 1 ч. ложка, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, эстрагон сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Свинина – 300 г, рис – 100 г, лук репчатый – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис варят в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают. Свинину, очищенные картофель, лук и морковь пропускают через мясорубку, солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем смешивают с рисом и взбитым яйцом.

Кабачки очищают, нарезают кольцами толщиной 4–5 см, затем начиняют приготовленным фаршем.

Затем кабачки панируют в смеси из соли, сухарей, чеснока, розмарина, эстрагона и перца и жарят на масле с двух сторон.

Готовое блюдо украшают кружками помидора, редиса и веточками петрушки.

Артишоки, фаршированные сельдью

Ингредиенты

Артишоки консервированные – 6–8 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди малосольной – 200 г, картофель – 3–4 шт., морковь – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из середины артишоков вырезают мякоть.

Картофель и морковь варят до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Смешивают с мелко нарезанным филе сельди, перчат и заправляют маслом.

Артишоки начиняют фаршем и украшают веточками петрушки.

Артишоки, фаршированные шпинатом

Ингредиенты

Артишоки консервированные – 6–8 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Шпинат – 200 г, сыр тертый – 80 г, яйца – 3 шт., чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из середины артишоков вырезают мякоть.

Лук очищают, мелко нарезают, пассеруют в масле до золотистого цвета. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и натирают на мелкой терке. Продукты смешивают, добавляют измельченный шпинат, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец и перемешивают.

Артишоки начиняют фаршем, посыпают тертым сыром и ставят в микроволновую печь на 2–3 мин. Готовое блюдо поливают майонезом и посыпают рубленой петрушкой.

Артишоки, фаршированные грибами

Ингредиенты

Артишоки – 3–4 шт., соус томатный острый – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Грибы белые – 300 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У артишоков обрезают жесткие внешние листья, жесткую часть стебля и верхушку, разрезают вдоль на 2 части, удаляют сердцевину и кладут в холодную воду, подкисленную лимонным соком, на 10–15 мин. Затем их отваривают в подсоленной воде.

Грибы очищают, промывают, нарезают ломтиками, кладут на сковороду, добавляют мелко нарезанный лук, соль, перец, масло и жарят в течение 5–7 мин. Затем вливают немного воды, сметану и тушат до готовности. Помидоры нарезают дольками и смешивают с грибной массой.

Артишоки наполняют приготовленным фаршем, перчат, поливают соусом и запекают в духовом шкафу 10–15 мин.

Готовое блюдо украшают кресс-салатом и посыпают рубленым укропом.

Артишоки, фаршированные рыбой, с винным соусом

Ингредиенты

Артишоки – 3–4 шт., сыр тертый – 100 г, маслины без косточек – 5–6 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Вино белое сухое – 50 мл, стебли сельдерея – 2 шт., зелень петрушки рубленая – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, соль, перец белый молотый по вкусу.

Для фарша

Филе рыбы – 300 г, вино белое сухое – 400 мл, горошек зеленый консервированный – 50 г, маслины без косточек – 10 шт., помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец белый молотый по вкусу.

Способ приготовления

У артишоков обрезают жесткие внешние листья, жесткую часть стебля и верхушку. Затем овощи разрезают вдоль на 2 части, удаляют сердцевину и кладут в холодную воду, подкисленную лимонным соком, на 10–15 мин. Затем их отваривают в подсоленной воде.

Рыбу отваривают в вине в течение 25 мин. Вынимают, охлаждают и нарезают небольшими кусочками. Помидоры, маслины и лук мелко нарезают, смешивают с рыбой, добавляют измельченную зелень петрушки и укропа, горошек, солят, перчат и заправляют маслом.

Оставшийся после варки бульон процеживают, доводят до кипения. В нем отваривают измельченные стебли сельдерея.

Затем их протирают через сито, смешивают с бульоном, вливают вино, добавляют зелень петрушки, солят, перчат и доводят до кипения. Затем добавляют муку, доводят до кипения и варят до загустения. Артишоки наполняют приготовленным фаршем, кладут в смазанную растительным маслом форму, солят, перчат, заливают соусом, посыпают сыром и запекают 10–12 мин.

Готовое блюдо украшают маслинами, дольками лимона и кресс-салатом.

Артишоки, фаршированные ветчиной и сладким перцем

Ингредиенты

Артишоки – 3–4 шт., сметана – 100 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, тимьян сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Ветчина – 300 г, рис – 100 г, перец сладкий – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У артишоков обрезают жесткие внешние листья, жесткую часть стебля и верхушку. Затем овощи разрезают вдоль на 2 части, удаляют сердцевину и кладут в холодную воду, подкисленную лимонным соком, на 10–15 мин. Затем их отваривают в подсоленной воде до полуготовности.

Ветчину нарезают небольшими кусочками. Рис отваривают в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают.

Перец моют, удаляют семена и плодоножку и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют горошек, измельченную зелень базилика, солят, перчат и заправляют майонезом.

Артишоки наполняют приготовленным фаршем.

Морковь очищают, моют и натирают на средней терке.

Мелко нарезанный лук и толченый чеснок пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Затем сверху кладут фаршированные артишоки, тертую морковь, тимьян, солят, перчат, вливают немного воды, сметану и тушат до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченным кресс-салатом.

Картофель, фаршированный мясом

Ингредиенты

Картофель – 8–10 шт., сметана – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Фарш говяжий – 100 г, фарш свиной – 100 г, сыр тертый – 50 г, чеснок – 1 долька, перец острый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук, чеснок и острый перец измельчают и пассеруют в растительном масле. Добавляют свиной и говяжий фарш, солят, перчат, вливают немного воды и тушат в течение 15 мин. После этого охлаждают и смешивают с сыром и сливками. Картофель варят до полуготовности, очищают, вынимают из середины мякоть и смешивают ее с приготовленным фаршем.

Картофель заполняют фаршем, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают тмином и ставят в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин.

Готовое блюдо поливают сметаной и посыпают зеленью петрушки.

Картофель, фаршированный креветками и маслинами

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., майонез – 100 г, сыр тертый – 100 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, щавель – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Креветки очищенные – 200 г, маслины без косточек – 60 г, яйца – 2 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде, охлаждают, мелко нарезают и сбрызгивают уксусом. Сладкий перец и репчатый лук очищают, измельчают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют мелко нарезанные маслины, солят, перчат и заправляют сметаной.

Картофель варят до полуготовности, охлаждают, очищают, в центре каждого клубня делают небольшое углубление и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждый клубень смазывают оливковым маслом, солят, перчат, посыпают сыром, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовое блюдо поливают майонезом и посыпают измельченным щавелем.

Картофель, фаршированный баклажанами и чесноком

Ингредиенты

Картофель 6–8 шт., сыр тертый – 100 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, мелисса сушеная молотая – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец красный молотый и душистый молотый по вкусу.

Для фарша

Баклажаны – 2 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и натирают на средней терке. Баклажаны мелко нарезают и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Затем смешивают их с толченым чесноком, яйцами, измельченной зеленью базилика, солят, перчат и перемешивают.

Картофель запекают в духовом шкафу до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и фаршируют приготовленным фаршем. Затем каждый клубень смазывают оливковым маслом, панируют в смеси перца, майорана и мелиссы, посыпают тертым сыром, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают рубленой петрушкой.

Картофель, фаршированный шампиньонами

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 50 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Шампиньоны маринованные – 300 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, сметана – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны мелко нарезают, смешивают с горошком, солят, перчат и заправляют сметаной.

Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем посыпают его перцем, сыром, кладут сверху кусочек сливочного масла. Картофель кладут на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности.

Готовое блюдо украшают веточками укропа.

Картофель, фаршированный кабачковой икрой

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., помидор – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень шпината – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Кабачок – 0,5 шт., перец болгарский – 3 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец острый – 1 шт., чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Кабачок очищают, удаляют сердцевину и семена, нарезают кубиками. Морковь очищают, моют и нарезают соломкой. Лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Болгарский перец моют, удаляют плодоножку, семена и шинкуют. Острый перец очищают от семян и мелко рубят.

В сковороду вливают масло, выкладывают лук и пассеруют его до прозрачности, затем добавляют кабачок, морковь, болгарский и острый перец, вливают немного воды, тушат в течение 20 мин, после чего кладут соль, тмин, кориандр, лавровый лист, перец горошком и тушат в течение 10–15 мин. В готовую икру добавляют толченый чеснок, охлаждают.

Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем посыпают его перцем, кладут на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо на зелень шпината и украшают дольками помидора и зеленым горошком веточками петрушки.

Картофель, фаршированный баклажанами и сыром

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., оливки без косточек – 5–6 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, салат зеленый – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Баклажаны – 3 шт., перец болгарский – 2 шт., перец острый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, кориандр – 1 ч. ложка, зелень укропа и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, срезают плодоножки, опускают в кипящую воду, накрывают крышкой и бланшируют в течение 3 мин, затем откидывают на дуршлаг, снимают кожицу и нарезают брусочками.Острый и болгарский перец очищают от семян, нарезают соломкой. Масло вливают в сковороду, добавляют перец, лавровый лист, кориандр, вливают немного воды, тушат в течение 5 мин, затем солят, добавляют баклажаны, острый и болгарский перец, рубленую зелень укропа и кинзы и тушат в течение 15–20 мин, помешивая.

Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем посыпают его перцем, сверху кладут кусочек сливочного масла, помещают на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности.Готовый картофель кладут на плоское блюдо на листья салата и украшают половинками оливок и кукурузой.

Картофель, фаршированный цветной капустой и сыром

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., редис – 2–3 шт., огурец – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, черемша – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 400 г, лук репчатый – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, соус томатный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту отваривают в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают и делят на соцветия. Лук очищают, нарезают полукольцами и пассеруют в оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавляют капусту, сухари, измельченную зелень петрушки, томатный соус, солят, перчат, тушат до готовности и охлаждают.

Картофель отваривают до полуготовности, охлаждают, очищают, в центре каждого делают небольшое углубление и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждый клубень смазывают майонезом, перчат, посыпают сыром, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо, посыпают измельченной черемшой, кукурузой и украшают кружками редиса и огурца.

Картофель, фаршированный грибами и омарами

Ингредиенты

Картофель – 4–6 шт., огурец – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Мясо омаров отварное – 300 г, шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, горчица сухая – 0,5 ч. ложки, салат-латук – 4 листа.

Способ приготовления

Грибы промывают, нарезают ломтиками и вместе с измельченным луком пассеруют в сливочном масле до мягкости. Затем добавляют нарезанное мясо омаров, лимонный сок, горчицу и жарят до золотистого цвета. Латук измельчают и смешивают с приготовленной массой.

Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем.

Затем смазывают его майонезом, посыпают перцем, помещают на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо, украшают кружками огурца, моркови и веточками базилика.

Картофель, фаршированный ветчиной и зеленым салатом

Ингредиенты

Картофель – 4–6 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, эстрагон сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, лук зеленый – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Ветчина – 300 г, салат зеленый – 100 г, яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., уксус – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину, салат, очищенные яйца, лук, яблоко шинкуют, смешивают, заправляют маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью.

Картофель варят до полуготовности, охлаждают, очищают, в центре каждого клубня делают небольшое углубление и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждый клубень смазывают майонезом, панируют в смеси майорана, эстрагона, красного и черного перца, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо и посыпают измельченным зеленым луком.

Картофель, фаршированный мясом курицы и ананасом

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., лимон – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе курицы – 300 г, ананас – 100 г, яблоко – 1 шт., апельсин – 2 дольки, огурец – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, имбирь и орех мускатный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы нарезают кубиками, яблоко (удалив сердцевину с семенами), ананас и апельсин – кусочками. Огурец шинкуют. Все ингредиенты смешивают, заправляют растительным маслом, горчицей, имбирем и мускатным орехом, ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Картофель варят до полуготовности, охлаждают, очищают, в центре каждого клубня делают небольшое углубление и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждый клубень смазывают майонезом, панируют в смеси розмарина и перца, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовый картофель украшают кружками лимона.

Картофель, фаршированный рыбой и сельдереем

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., огурец – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе морской рыбы – 300 г, кукуруза консервированная – 100 г, корень сельдерея – 2 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы промывают, отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и пропускают через мясорубку. Яблоко и корень сельдерея очищают, натирают на средней терке и сбрызгивают лимонным соком. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, тимьян, солят, перчат и заправляют майонезом. Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем смазывают его майонезом, посыпают перцем, помещают на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности. Готовый картофель кладут на плоское блюдо и украшают кружками огурца, зеленым горошком и веточками базилика.

Картофель, фаршированный языком и анчоусами

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., редис – 2–3 шт., капуста цветная маринованная – 80 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, чеснок сушеный молотый – 1 ч. ложка, базилик сушеный молотый – 1 ч. ложка, черемша – 0,5 пучка, перец красный молотый и белый молотый по вкусу.

Для фарша

Язык говяжий вареный – 200 г, свекла – 100 г, анчоусы – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, хрен тертый – 1 ч. ложка, салат зеленый – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареный говяжий язык и анчоусы пропускают через мясорубку. Свеклу варят до готовности, охлаждают, очищают и натирают на средней терке. Помидор обдают кипятком, снимают кожицу и протирают через сито. Продукты смешивают, добавляют тертый хрен, измельченный зеленый салат, солят и заправляют майонезом.

Картофель варят до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем смазывают его майонезом, панируют в смеси тимьяна, чеснока, базилика и перца, помещают на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо, украшают кружками редиса, соцветиями капусты и посыпают измельченной черемшой.

Картофель, фаршированный куриным мясом и кукурузой

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., помидор желтый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, майонез – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, тимьян сушеный молотый – 1 ч. ложка, душица сушеная молотая – 1 ч. ложка, шалфей сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Филе курицы отварное – 300 г, кукуруза консервированная – 100 г, капуста цветная маринованная – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 пучок, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе пропускают через мясорубку лук мелко режут, капусту разделяют на соцветия. Продукты смешивают, добавляют кукурузу, измельченный зеленый салат, перчат и заправляют майонезом.

Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем смазывают его майонезом, панируют в смеси из тимьяна, душицы, шалфея и перца, сверху кладут толченый чеснок, помещают на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо, украшают кружками помидора и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Картофель, фаршированный зеленой фасолью и ветчиной

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сыр тертый – 100 г, маслины без косточек – 50 г, яйцо вареное – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, розмарин – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Ветчина – 200 г, фасоль зеленая – 100 г, свекла – 100 г, горошек зеленый – 100 г, морковь – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину нарезают небольшими кубиками. Свеклу и морковь варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают и натирают на средней терке. Фасоль отваривают в подсоленной воде до готовности и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют горошек, измельченную зелень шпината и заправляют майонезом.

Картофель варят до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем смазывают его оливковым маслом, панируют в смеси из тимьяна, розмарина и перца, посыпают тертым сыром, помещают на смазанный растительным маслом противень и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо, украшают кружками яйца, маслинами и кресс-салатом.

Картофель, фаршированный куриным филе и спаржей

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сыр тертый – 100 г, масло оливковое – 3 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Филе куриное вареное – 200 г, спаржа – 100 г, чеснок – 2 дольки, майонез – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ч. ложка, сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу очищают, отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают, мелко нарезают и сбрызгивают лимонным соком. Филе пропускают через мясорубку, смешивают со спаржей, добавляют толченый чеснок, измельченную зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Картофель варят до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем смазывают его оливковым маслом (1 ст. ложка), панируют в смеси из красного и черного перца, посыпают тертым сыром, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью шпината и поливают 3 ст. ложками оливкового масла.

Картофель, фаршированный лангустами и цветной капустой

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сыр тертый – 100 г, маслины без косточек – 50 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, розмарин – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 200 г, вино белое сухое – 250 мл, лангусты – 2 шт., помидор – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., яблоко – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, бутоны гвоздики – 1–2 шт., лист лавровый – 1–2 шт., зелень сельдерея – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лангусты с сельдереем заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Хорошо сваренные лангусты приобретают красный цвет, их панцири легко отделяют от мякоти. Мясо лангустов охлаждают, очищают. Репчатый лук и морковь очищают, мелко нарезают, слегка обжаривают в глубокой сковороде, солят, перчат, добавляют специи. Затем вливают вино и тушат на слабом огне до полного выпаривания жидкости. После этого добавляют куски лангустов, зеленый горошек, мелко нарезанные огурец, помидор, яблоко, отварную цветную капусту, тщательно перемешивают, заправляют майонезом.

Картофель запекают до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем смазывают его оливковым маслом, панируют в смеси из розмарина, тимьяна, красного и черного перца, посыпают тертым сыром, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовый картофель кладут на плоское блюдо, посыпают

измельченной зеленью петрушки и украшают половинками маслин.

Картофель, фаршированный баклажанами

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 2 дольки, кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Баклажаны – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., помидоры – 2 шт., масло растительное – 100 мл, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны отваривают в небольшом количестве воды, очищают от кожицы и измельчают.

Помидор обдают кипятком, очищают от кожицы, измельчают и обжаривают в растительном масле.

К помидору добавляют нарезанный лук и баклажаны. Помешивая, прожаривают всю смесь на медленном огне. Полученную массу солят, перчат, заправляют 1 ст. ложкой оливкового масла, уксусом и варят на медленном огне при постоянном помешивании до испарения лишней влаги.

Запеченный до полуготовности картофель очищают, затем аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем.

Затем смазывают его оставшимся оливковым маслом, перчат, посыпают толченым чесноком, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовый картофель украшают кружками помидора, кукурузой посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Картофель, фаршированный спаржей

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сметана – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Спаржа – 250 г, сыр тертый – 100 г, молоко – 150 мл, масло сливочное – 1 ст. ложка, миндаль обжаренный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 2 ч. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Спаржу очищают, отваривают в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают, мелко нарезают.

В кастрюле растапливают сливочное масло, добавляют муку, соль, вливают молоко и варят смесь, помешивая, до загустения. Затем кладут сыр и нагревают в течение 3 мин на медленном огне. В соус выкладывают спаржу, миндаль, измельченную зелень укропа, перчат и тушат до готовности.Картофель очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем слегка обжаривают в оливковом масле, кладут в утятницу, перчат, посыпают толченым чесноком, заливают сметаной и запекают до готовности.

Готовый картофель посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Картофель, фаршированный мясом и яблоками

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сметана – 100 г, сыр тертый – 100 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Свинина вареная – 300 г, яблоки – 4 шт., яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину пропускают через мясорубку. Яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, натирают на средней терке и сбрызгивают лимонным соком. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Картофель очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем слегка обжаривают в оливковом масле, кладут в утятницу, перчат, заливают сметаной и запекают до готовности. Затем картофель посыпают тертым сыром и запекают еще 5–7 мин.

Готовый картофель посыпают измельченной зеленью петрушки.

Картофель, фаршированный беконом и шпинатом

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., оливки без косточек – 5–6 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Бекон – 200 г, шпинат – 100 г, шампиньоны маринованные – 100 г., яйца вареные – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, листья салата – 2–3 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Бекон нарезают небольшими кусочками и обжаривают в небольшом количестве оливкового масла. Грибы и шпинат мелко нарезают. Продукты смешивают, солят, перчат и заправляют оставшимся оливковым маслом.

Запеченный до полуготовности картофель очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем смазывают его оливковым маслом, перчат, заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Готовый картофель выкладывают на блюдо на листья салата, украшают оливками и кукурузой, посыпают измельченной зеленью укропа.

Картофель, фаршированный колбасой и овощами

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сметана или майонез – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 2 ст. ложки, душица – 1 ч. ложка, эстрагон – 0,5 ч. ложки, горчица – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Колбаса вареная – 300 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, перец сладкий – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кубиками. Морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и вместе с огурцом натирают на средней терке. Перец моют, удаляют семена и плодоножку и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют горошек, солят, перчат и заправляют оливковым маслом.

Картофель очищают, аккуратно вынимают сердцевину, наполняют приготовленным фаршем и слегка обжаривают в оливковом масле.

Затем его кладут в утятницу, перчат, посыпают толченым чесноком, добавляют эстрагон, душицу, горчицу, заливают сметаной или майонезом и запекают до готовности.

Готовый картофель посыпают измельченной зеленью петрушки.

Картофель, фаршированный мясом индейки и фасолью

Ингредиенты

Картофель – 6–8 шт., сметана – 100 г, сыр тертый – 100 г, помидор – 1 шт., чеснок – 3 дольки, масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе индейки вареное – 200 г, фасоль красная консервированная – 100 г, яйца – 3 шт., огурцы – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень шпината – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе пропускают через мясорубку, солят, перчат. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко рубят. Огурцы натирают на средней терке.

Продукты смешивают, добавляют фасоль, измельченную зелень шпината, солят, перчат и заправляют оливковым маслом.

Запеченный до полуготовности картофель очищают, аккуратно вынимают сердцевину и наполняют приготовленным фаршем. Затем кладут его в смазанную маслом форму для выпечки, посыпают толченым чесноком, сыром, перцем, заливают сметаной и запекают до готовности.

Готовый картофель украшают кружками помидора и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Картофель, фаршированный мясом

Ингредиенты

Картофель – 8–10 шт., сметана – 200 г, огурец – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Говядина – 200 г, свинина – 200 г, рис – 80 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо отваривают в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают и пропускают через мясорубку. Рис варят в подсоленной воде до полуготовности и охлаждают. Лук очищают, мелко нарезают и пассеруют в растительном масле до мягкости. Продукты смешивают, солят, перчат. Картофель запекают в духовом шкафу до полуготовности, охлаждают, очищают, аккуратно удаляют сердцевину и наполняют фаршем. Затем кладут его в смазанную маслом форму, посыпают толченым чесноком, солят, перчат, заливают сметаной и запекают до готовности. Готовое блюдо украшают кружками огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Капустные трубочки фаршированные

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 кг, майонез – 100 г, уксус яблочный – 1 ст. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, лавровый лист – 1 шт., бутон гвоздики – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Для фарша

Фасоль красная консервированная – 100 г, рыба консервированная в масле – 100 г, морковь – 3 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разрезают пополам, разбирают на отдельные листья и срезают прожилки. Доводят до кипения 2 л воды, добавляют сахар, соль, специи и кипятят 2 мин. Подготовленную капусту заливают горячим рассолом, добавляют уксус и маринуют 30–40 мин.

Морковь очищают, натирают на крупной терке, смешивают с фасолью, рыбой и заправляют майонезом, солят, перчат.

Капустные листья откидывают на дуршлаг, дают рассолу стечь, заворачивают фарш в листья в виде трубочек и выкладывают на блюдо.

Трубочки поливают майонезом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Капустные трубочки с острым ореховым соусом

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 500 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для соуса

Орехи грецкие – 100 г, молоко – 100 мл, перец острый – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, кориандр – 1 ст. ложка, орех мускатный молотый, соль по вкусу.

Для фарша

Шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на отдельные листья, срезают прожилки и варят в подсоленной кипящей воде 2–3 мин, затем охлаждают.

Грибы, лук и чеснок очищают. Лук нарезают кольцами, грибы-ломтиками, чеснок пропускают через чеснокодавилку. Продукты смешивают и пассеруют в оливковом масле до золотистого цвета. Затем массу смешивают с измельченной зеленью кинзы, солят и перчат.

Для приготовления соуса в небольшой кастрюле прогревают смесь из муки и масла в течение 5 мин, вливают молоко, кладут мелко нарезанный острый перец, мускатный орех, лавровый лист, кориандр, соль и грецкие орехи. Варят, помешивая, до загустения.Приготовленный фарш кладут на капустные листья и сворачивают их трубочками. Затем их кладут в сковороду, заливают приготовленным соусом и тушат 5–7 мин. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа.

Капуста цветная, фаршированная красной рыбой

Ингредиенты

Капуста цветная – 1 кг, молоко – 100 мл, сметана – 100 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Горбуша консервированная – 100 г, фасоль белая консервированная – 100 г, яблоко красное – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, опускают в кипящую подсоленную воду, смешанную с молоком (1 : 1) и варят до полуготовности и охлаждают.

Рыбу мелко нарезают и смешивают с фасолью, предварительно протертой через сито. Яблоко очищают, удаляют сердцевину, натирают на терке и смешивают с основной массой.

Добавляют в нее измельченную зелень укропа, взбитое яйцо, майрнез, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Полученным фаршем заполняют пространство между соцветиями капусты.

В форму для выпечки, предварительно смазанную оливковым маслом, вливают немного воды и кладут кочан капусты стеблем вниз. Его смазывают сметаной и запекают до готовности.

Готовую капусту нарезают порционными кусками, перчат и украшают веточками базилика.

Капуста цветная, фаршированная мясом и овощами

Ингредиенты

Капуста цветная – 1 кг, редис – 2–3 шт., помидор – 1 шт., молоко – 100 мл, кетчуп – 100 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, розмарин – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фарш мясной – 300 г, сыр тертый – 100 г, сухари панировочные – 50 г, огурец – 1 шт., перец болгарский – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо – 1 шт., тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Молоко разводят водой (1 : 1), доводят до кипения, солят, отваривают в нем цветную капусту до полуготовности и охлаждают.

Болгарский перец моют, удаляют семена и мелко нарезают. Огурец натирают на средней терке. Лук очищают и измельчают. Продукты смешивают с фаршем, добавляют сыр, толченый чеснок, сухари, измельченную зелень укропа, взбитое яйцо, тмин, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Полученным фаршем заполняют пространство между соцветиями капусты.

Форму для выпечки смазывают оливковым маслом, вливают немного горячей воды, кладут фаршированную капусту, поливают сверху кетчупом, посыпают розмарином, солят, перчат и запекают в духовом шкафу.

Готовую капусту слегка охлаждают, нарезают порционными кусками, украшают кружками редиса и помидора и веточками петрушки.

Капуста цветная, фаршированная говяжьим языком

Ингредиенты

Капуста цветная – 1 кг, помидор – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 150 г, молоко – 200 мл, масло оливковое – 1 ст. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Язык говяжий вареный – 300 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, молоко – 70 мл, картофель – 3–4 шт., яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык пропускают через мясорубку. Картофель отваривают, охлаждают, очищают, добавляют молоко, масло и делают пюре. Морковь варят до готовности, охлаждают, очищают и натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют толченый чеснок, горошек, взбитое яйцо, сухари, измельченную зелень укропа. Массу солят и тщательно перемешивают.

Молоко смешивают с водой (1 : 1), доводят до кипения, солят и отваривают в нем цветную капусту в течение 5–8 мин. Охлажденную капусту начиняют приготовленным фаршем и кладут в смазанную оливковым маслом форму для выпечки. Посыпают ее перцем, тимьяном, горчицей, смазывают майонезом, вливают немного воды и запекают в духовом шкафу. За 5–7 мин до готовности капусту еще раз смазывают майонезом.

Готовое блюдо слегка охлаждают и нарезают порционными кусками. Украшают кружками помидора и яйца, морковью, нарезанной в виде звездочек, и кресс-салатом.

Капуста цветная, фаршированная мясом и грибами

Ингредиенты

Капуста цветная – 1 кг, маслины без косточек – 5–6 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 150 г, сыр тертый – 100 г, молоко – 200 мл, бульон мясной – 150 мл, масло оливковое – 1 ст. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, розмарин – 1 ч. ложка, шалфей – 1 веточка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фарш мясной – 300 г, вешенки – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., чеснок – 2 дольки, панировочные сухари – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень шпината и щавеля – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Лук и грибы очищают, промывают, измельчают, и жарят на оливковом масле до золотистого цвета. Зелень шпината и щавеля перебирают, промывают, мелко нарезают. Продукты смешивают с фаршем, добавляют сухари, толченый чеснок, взбитое яйцо. Полученную массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Молоко смешивают с 100 мл воды, солят, доводят до кипения и отваривают в нем капусту до полуготовности. Вилок охлаждают и начиняют приготовленным фаршем, аккуратно распределяя его между соцветиями. Форму для выпечки смазывают оливковым маслом и вливают горячий бульон. В форму кладут фаршированную капусту, посыпают ее перцем, розмарином, тимьяном, измельченным шалфеем, смазывают ее майонезом и запекают в духовом шкафу. За 5–7 мин до готовности капусту еще раз смазывают майонезом, посыпают тертым сыром и запекают до появления золотистой корочки.

Готовую капусту нарезают порционными кусками и украшают маслинами, кружками яйца и кресс-салатом.

Капуста цветная маринованная, фаршированная грибами

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, яйца вареные – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., уксус столовый – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец черный горошком, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Грибы вареные – 200 г, яйца вареные – 3 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка.

Способ приготовления

В кипящую воду кладут соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, измельченный укроп, гвоздику, вливают уксус и варят в течение 5 мин. Маринад процеживают и снова доводят до кипения. Цветную капусту моют, заливают горячей подсоленной водой, варят в течение 3 мин. Затем откидывают на дуршлаг, охлаждают, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, заливают горячим маринадом и ставят в прохладное место на 1–1,5 ч.

Грибы и очищенные яйца мелко нарезают, смешивают с кукурузой, горошком, измельченной зеленью базилика и заправляют майонезом.

Затем вилок наполняют фаршем, распределяя его между соцветиями, и нарезают порционными кусками. Готовое блюдо посыпают красным молотым перцем и украшают рублеными яйцами.

Огурцы, фаршированные овощами

Ингредиенты

Огурцы – 6–8 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, сметана – 100 г.

Для фарша

Капуста цветная – 100 г, помидоры – 3 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль пополам, удаляют семена и часть мякоти.

Мякоть огурца мелко нарезают, смешивают с пропущенными через мясорубку помидорами и капустой, измельченными яйцами, майонезом, солят, перчат и перемешивают.

Полученной массой заполняют половинки огурцов, поливают сметаной и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Огурцы, фаршированные куриным мясом и овощами

Ингредиенты

Огурцы – 4–5 шт., майонез – 80 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, бульон мясной – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, тмин – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Филе куриное – 300 г, огурцы соленые – 2 шт., картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо пропускают через мясорубку, обжаривают в масле (1 ст. ложка), охлаждают и соединяют с измельченными огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами, горошком и нашинкованной зеленью кинзы.

Полученную массу солят, заправляют оставшимся маслом.

Огурцы нарезают кружками толщиной 4–5 см, аккуратно вынимают мякоть так, чтобы получились «стаканчики». Их наполняют приготовленным фаршем и обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка). Лук и морковь очищают, обжаривают в оставшемся масле до золотистого цвета, добавляют тмин, солят, перчат, вливают бульон и доводят до кипения.

Затем кладут фаршированные огурцы и тушат их до мягкости.

Готовое блюдо поливают майонезом, украшают горошком и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Огурцы, фаршированные мясом и сладким перцем

Ингредиенты

Огурцы – 5–6 шт., бульон мясной – 80 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, карри – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Фарш мясной – 300 г, перец сладкий – 2 шт., яблоко – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, лук зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец очищают и мелко нарезают. У яблока удаляют сердцевину и натирают на средней терке. Фарш солят, посыпают красным молотым перцем, слегка обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, яблоком, горошком, измельченным луком и петрушкой. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Огурцы нарезают кружками толщиной 5–6 см, аккуратно удаляют мякоть, наполняют приготовленным фаршем и обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка). Лук и морковь очищают, мелко нарезают и жарят на оставшемся растительном масле до золотистого цвета. Затем добавляют томатную пасту, карри, вливают горячий бульон и доводят до кипения. В соус кладут обжаренные огурцы и тушат до готовности.Фаршированные огурцы кладут на плоское блюдо, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Огурцы, фаршированные цветной капустой и яйцами

Ингредиенты

Огурцы – 5–6 шт., майонез – 100 г, сыр тертый – 80 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 300 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту отваривают в подсоленной воде до готовности, разбирают на соцветия и охлаждают. Измельченную зелень петрушки, капусту и взбитые яйца смешивают, солят, перчат.

Огурцы нарезают кружками толщиной 5–6 см, аккуратно удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем огурцы обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка) до золотистой корочки, кладут в смазанную оставшимся маслом форму для выпечки. Их посыпают сыром, солят, перчат, заливают майонезом и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Огурцы, фаршированные грибами

Ингредиенты

Огурцы – 4–5 шт., сметана – 100 г, сыр тертый – 80 г, оливки без косточек – 50 г, яйца вареные – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, душица – 1 ч. ложка, зелень базилика и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Грузди соленые – 200 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натирают на средней терке, лук измельчают, грибы нарезают небольшими ломтиками.

Лук и морковь жарят на масле до золотистого цвета, солят, перчат и смешивают с грибами. В полученную массу добавляют измельченную зелень укропа и смешивают со взбитым яйцом.

Огурцы разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем и обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка) до золотистого цвета.

Сметану смешивают с яичными желтками, толченым чесноком, душицей, измельченной зеленью базилика.

Оставшимся маслом смазывают форму для выпечки, кладут в нее огурцы, заливают их приготовленным соусом, солят, перчат и запекают в духовом шкафу до мягкости. За несколько минут до готовности их посыпают тертым сыром и снова ставят в духовой шкаф.

Готовое блюдо украшают оливками и веточками укропа.

Огурцы, фаршированные кукурузой и яйцами

Ингредиенты

Огурцы – 4–5 шт., редис – 5–6 шт., сухари панировочные – 80 г, горошек зеленый – 50 г, яйцо – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Кукуруза консервированная – 100 г, картофель вареный – 2 шт., огурцы – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа и базилика рубленая – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, огурцы, лук и яйца измельчают, добавляют кукурузу, измельченную зелень, солят, перчат и заправляют сметаной.

Огурцы разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена, часть мякоти и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждую половинку обмакивают во взбитое с мукой яйцо, панируют в сухарях, смешанных с солью и перцем, и жарят на оливковом масле.

Готовое блюдо украшают кружками редиса, горошком и веточками базилика.

Огурцы, фаршированные картофелем и шпинатом

Ингредиенты

Огурцы – 5–6 шт., сыр тертый – 100 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Зелень шпината – 80 г, сухари панировочные – 80 г, картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, орех мускатный тертый – 1 ч. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, измельченная зелень петрушки – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Листья шпината моют в холодной воде и опускают на 1 мин в кипящую воду, пока они не станут мягкими, после чего измельчают. Вареный картофель мелко нарезают и обжаривают в растительном масле.

Лук измельчают. Шпинат, лук, сухари и картофель перемешивают. Майонез смешивают с пряностями, зеленью петрушки, солят и заправляют им смесь.

Огурцы разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют семена, наполняют приготовленным фаршем. Половинки кладут на противень, смазанный оливковым маслом, солят, перчат, посыпают сыром и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо украшают веточками петрушки.

Тыква, фаршированная рисом и изюмом

Ингредиенты

Тыква – 1 шт., масло сливочное – 150 г.

Для фарша

Рис – 200 г, изюм без косточек – 200 г, яблоки – 3 шт., корица, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву моют, срезают верхнюю часть («крышку»), аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Рис отваривают до полуготовности и охлаждают. Изюм промывают, заливают горячей водой на 15–20 мин, затем ее сливают. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают дольками. Мякоть тыквы измельчают. Продукты смешивают, добавляют масло, сахар, корицу и перемешивают.

Тыкву наполняют приготовленным фаршем, закрывают «крышкой», ставят в духовой шкаф и запекают до готовности (при прокалывании деревянной шпажкой она должна быть мягкой).

Готовую тыкву нарезают порционными кусками и поливают растопленным сливочным маслом.

Тыква, фаршированная беконом и картофелем

Ингредиенты

Тыква – 1 шт., масло сливочное – 100 г.

Для фарша

Бекон – 200 г, картофель – 5–6 шт., чеснок – 3 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву моют, срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают семена и часть мякоти. Подготовленную тыкву изнутри смазывают растопленным сливочным маслом (1 ст. ложка), солят, перчат и ставят в духовой шкаф на 10–15 мин.

Бекон нарезают небольшими кусочками. Картофель варят до полуготовности, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют толченый чеснок, майоран, солят, перчат и заправляют оливковым маслом.

Запеченную тыкву охлаждают, наполняют приготовленным фаршем, сверху кладут кусочки сливочного масла, перчат, накрывают срезанной крышкой и запекают до готовности.

Огурцы, фаршированные мясом цыпленка и рисом

Ингредиенты

Огурцы – 5–6 шт., сыр тертый – 100 г, майонез – 100 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе цыпленка отварное – 200 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, рис вареный – 100 г, уксус столовый – 0,5 ч. ложки, масло растительное – 0,5 ч. ложки, горчица – 0,5 ч. ложки, зелень эстрагона, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль.

Способ приготовления

Мясо цыпленка мелко нарезают, смешивают с рисом, зеленым горошком. Добавляют измельченную зелень петрушки и эстрагона, поливают заправкой, приготовленной из уксуса, растительного масла, горчицы, соли и тщательно перемешивают. Огурцы нарезают кружками толщиной 4–5 см, аккуратно удаляют семена и наполняют фаршем.

Форму для выпечки смазывают маслом, кладут фаршированные огурцы, заливают майонезом, посыпают тертым сыром, перцем и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо украшают веточками укропа.

Тыква, фаршированная говядиной и овощами

Ингредиенты

Тыква – 1 шт., майонез – 100 г, масло сливочное – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Говядина – 400 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, картофель – 3 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., горчица сухая – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву моют, срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют семена и часть мякоти, смазывают изнутри растопленным сливочным маслом, солят, перчат, ставят в духовой шкаф и запекают до полуготовности.

Мясо пропускают через мясорубку, солят, перчат. Картофель, морковь и лук очищают, картофель нарезают брусочками, лук измельчают, морковь натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют горошек, горчицу, солят, перчат.

Охлажденную тыкву наполняют подготовленным фаршем, поливают сверху майонезом, накрывают срезанной крышкой и запекают до готовности.

Готовую тыкву нарезают порционными кусками и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Тыква, фаршированная мясом и фасолью

Ингредиенты

Тыква – 1 шт., майонез – 100 г, сыр тертый – 80 г, масло сливочное – 80 г, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, чеснок сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Фарш мясной – 300 г, фасоль вареная – 100 г, оливки без косточек – 50 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву моют, срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют семена и часть мякоти. Затем тыкву изнутри смазывают сливочным маслом и натирают смесью из майорана, чеснока, соли, красного и черного перца, ставят в духовой шкаф и запекают до полуготовности.

Фарш обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Картофель, морковь и лук пропускают через мясорубку и смешивают с мясным фаршем. Добавляют фасоль, измельченные оливки, тертый хрен, солят, перчат и тщательно перемешивают. Полученным фаршем наполняют тыкву, поливают начинку майонезом, закрывают тыкву крышкой и запекают в духовом шкафу. За 5–7 мин до готовности содержимое тыквы посыпают тертым сыром.

Готовую тыкву нарезают порционными кусками и посыпают измельченной зеленью базилика.

Репа, фаршированная копченым мясом и рисом

Ингредиенты

Репа средних размеров – 2–4 шт., сметана – 200 г, сыр тертый – 80 г, масло растительное – 1 ч. ложка.

Для фарша

Мясо копченое – 200 г, рис – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, очищают, варят до мягкости и охлаждают. Затем срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть, чтобы стенки были толщиной не менее 1,5 см. Мясо нарезают небольшими кусочками, лук – полукольцами, зелень петрушки и яйцо измельчают. Рис отваривают в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Продукты смешивают, солят, перчат. Репу наполняют приготовленным фаршем, поливают сметаной, посыпают тертым сыром, кладут на противень, смазанный растительным маслом, и запекают до расплавления сыра.

Репа, фаршированная говядиной и сельдереем

Ингредиенты

Репа средних размеров – 4–6 шт., масло сливочное – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, сыр тертый – 6 ст. ложек, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Сельдерей – 4 корня, говядина отварная – 200 г, майонез – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, отваривают в подсоленной воде до мягкости, затем охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и аккуратно удаляют мякоть.

Корни сельдерея отваривают и нарезают соломкой. Мясо нарезают маленькими кубиками, солят, добавляют сельдерей, измельченную зелень петрушки, перемешивают, сбрызгивают лимонным соком, ставят на 30 мин в прохладное место. Мякоть репы обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета, смешивают с основной массой и заправляют майонезом.

Репу наполняют приготовленным фаршем, смазывают сливочным маслом, посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу до его расплавления.

Готовое блюдо украшают зеленым горошком и веточками петрушки.

Репа, фаршированная телятиной и грибами

Ингредиенты

Репа большая – 1 шт., грибы маринованные – 50 г, перец сладкий красный – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, салат зеленый – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Телятина отварная – 200 г, грибы белые вареные – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кружками. Яйца очищают и измельчают. Вареные белые грибы рубят. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 мин, затем вливают немного воды и тушат до готовности.

Телятину нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, перец, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы.

Все перемешивают, добавляют измельченную зелень петрушки и укропа, кукурузу и заправляют майонезом.

Репу отваривают в подсоленной воде до готовности, затем охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и аккуратно удаляют мякоть.

После этого ее наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут на смазанный маслом противень и запекают до золотистого цвета.

Запеченную репу нарезают порционными кусками и кладут на листья салата. Украшают маринованными грибами и кружками сладкого перца.

Репа, фаршированная говяжьим сердцем и фасолью

Ингредиенты

Репа средних размеров 4–6 шт., масло сливочное – 80 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Сердце говяжье – 400 г, фасоль консервированная – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сыр тертый – 3 ст. ложки, сметана – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, уксус столовый – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть.

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с нашинкованным и обжаренным в масле луком, фасолью и сыром. Добавляют измельченную мякоть репы, толченый чеснок, перчат и заправляют сметаной.

Репу наполняют приготовленным фаршем, смазывают сливочным маслом, посыпают перцем и кладут на противень, смазанный растительным маслом. Запекают до образования золотистой корочки.

Запеченную репу кладут на листья шпината, украшают зеленым горошком и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Репа, фаршированная свининой и стручковой фасолью

Ингредиенты

Репа средних размеров – 4–6 шт., сыр тертый – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Свинина отварная нежирная – 300 г, фасоль стручковая – 300 г, огурец соленый – 1 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, заливают холодной водой, солят и варят до готовности. После этого охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и аккуратно удаляют мякоть. Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные картофель, морковь и стручковую фасоль нарезают небольшими кусочками, смешивают с кукурузой и мясом. Ингредиенты солят, перчат, добавляют измельченные огурец, зелень петрушки и эстрагона и заправляют майонезом. Репу наполняют приготовленным фаршем, посыпают сыром и кладут на противень, смазанный растительным маслом. Запекают до образования золотистой корочки. Готовую репу посыпают измельченной зеленью базилика.

Репа, фаршированная свининой и баклажанами

Ингредиенты

Репа средних размеров 5–6 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для соуса

Сметана – 200 г, сыр тертый – 80 г, молоко – 70 мл, чеснок – 3 дольки, измельченная зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Для фарша

Свинина – 400 г, баклажаны – 4–5 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 2 дольки, майонез – 3 ст. ложки, зелень базилика – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, отваривают в подсоленной воде до мягкости, охлаждают, очищают, аккуратно удаляют мякоть.

Баклажаны моют, очищают, нарезают кружками и вымачивают в холодной подсоленной воде в течение 10–15 мин. Мясо промывают и нарезают ломтиками.

Помидоры моют и нарезают кружками, чеснок очищают и измельчают. Продукты смешивают, добавляют измельченные зелень базилика и мякоть репы, солят, перчат и заправляют майонезом.

Для приготовления соуса сметану смешивают указанные ингредиенты.

Репу наполняют приготовленным фаршем и кладут в форму для выпечки, смазанную растительным маслом, заливают соусом и запекают в духовом шкафу 10–12 мин.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа.

Репа, фаршированная, мясом курицы и красной фасолью

Ингредиенты

Репа средних размеров – 4–6 шт., сметана – 100 г, масло растительное – 1 ч. ложка, эстрагон сушеный молотый – 1 ч. ложка, душица сушеная молотая – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Мясо курицы отварное – 400 г, фасоль красная консервированная – 200 г, яйца вареные – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., картофель вареный – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, нарезают кружками. Яйца очищают и нарезают дольками. Лук очищают и нарезают кольцами, маринованные огурцы – кружками, куриное мясо – тонкими ломтиками. Продукты смешивают, добавляют фасоль, измельченную зелень петрушки и заправляют майонезом, смешанным с горчицей.

Репу отваривают в подсоленной воде до мягкости, охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и аккуратно удаляют мякоть. Затем ее наполняют приготовленным фаршем, обмазывают сметаной, панируют в смеси из соли, красного перца, эстрагона и душицы. Репу кладут на противень, смазанный растительным маслом, и запекают до образования золотистой корочки.

Репа, фаршированная кальмарами и морковью

Ингредиенты

Репа средних размеров – 4–6 шт., кукуруза консервированная – 50 г, сыр тертый – 50 г, перец сладкий красный – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Кальмары вареные – 200 г, морковь вареная – 5–6 шт., яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, заливают холодной водой и варят до мягкости. Затем охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть, аккуратно ложкой вынимают мякоть.

Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Массу солят, добавляют тмин, измельченную зелень петрушки, нарезанный кольцами лук, измельченную мякоть репы и заправляют майонезом.

Репу наполняют приготовленным фаршем, посыпают тертым сыром и кукурузой и кладут на смазанный маслом противень. Запекают до расплавления сыра.

Запеченную репу кладут на кресс-салат и украшают кружками красного перца.

Репа, фаршированная свининой и шампиньонами

Ингредиенты

Репа – 1 шт., масло сливочное – 100 г, оливки без косточек – 60 г, редис – 1–2 шт., майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Свинина нежирная отварная – 200 г, шампиньоны маринованные – 200 г, кабачки молодые – 2 шт., яйца – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 4 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть, мякоть удаляют. Кабачки моют, очищают, нарезают кружками, солят, перчат, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле. Помидор моют, обдают кипятком, снимают кожицу, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом. В полученный фарш добавляют майонез, измельченную зелень петрушки, обжаренные кабачки, измельченную мякоть репы, взбитые с майонезом яйца и перемешивают.

Репу наполняют приготовленным фаршем, обмазывают сметаной (1–2 ст. ложки) и панируют в смеси из соли, красного перца, майорана и розмарина. Затем кладут ее на смазанный маслом противень и запекают до образования золотистой корочки.

Запеченную репу нарезают порционными кусками и поливают оставшейся сметаной. Украшают кружками редиса, маслинами и веточками базилика.

Репа, фаршированная морской рыбой

Ингредиенты

Репа большая – 1 шт., масло сливочное – 100 г, сыр тертый – 80 г, перец сладкий красный и желтый – по 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе морской рыбы отварное – 500 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, сухари панировочные – 80 г, оливки без косточек – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, картофель – 3–4 шт., яйца – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, заливают холодной водой и варят до мягкости. Затем охлаждают, срезают верхнюю часть, мякоть аккуратно удаляют и измельчают.

Филе рыбы нарезают небольшими кусочками. Картофель отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Огурец также нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют горошек, сухари, оливки, измельченную зелень петрушки, взбитые с майонезом яйца. Массу солят, перчат и перемешивают.

Репу наполняют приготовленным фаршем, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают тертым сыром и красным перцем и запекают 5–7 мин.

Запеченную фаршированную репу нарезают порционными кусками, украшают кружками сладкого красного и желтого перца и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Репа, фаршированная печенью трески

Ингредиенты

Репа небольшая – 4–5 шт., сыр тертый – 80 г, маслины без косточек – 50 г, лимон – 0,5 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Печень трески консервированная – 200 г, фасоль стручковая – 100 г, яйцо – 1 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, варят до готовности, охлаждают и очищают. Затем каждый овощ разрезают вдоль на 2 части, мякоть аккуратно вынимают ложкой и мелко нарезают.

Картофель и морковь варят до готовности, охлаждают, очищают и натирают на средней терке. Стручковую фасоль нарезают кусочками длиной 1–4 см, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито. Печень трески нарезают небольшими кусочками или измельчают с помощью вилки. Продукты смешивают, мякоть репы, добавляют измельченный лук, взбитое яйцо, солят, перчат и заправляют майонезом. Половинки репы наполняют приготовленным фаршем, посыпают красным перцем, тертым сыром и ставят в духовой шкаф на 5–7 мин.

Запеченную репу кладут на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью укропа, украшают маслинами и ломтиками лимона.

Репа, фаршированная треской и овощами

Ингредиенты

Репа небольшая – 3–4 шт., масло сливочное – 100 г, оливки без косточек – 70 г, эстрагон сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Филе трески свежемороженой – 200 г, огурец – 1 шт., яблоко – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, заливают холодной водой и варят до готовности. Затем охлаждают, очищают и каждую разрезают вдоль на 2 части. Мякоть аккуратно вынимают и мелко нарезают.

Рыбу отваривают в подсоленной воде, охлаждают и нарезают небольшими кусочками. Подготовленные яблоко, огурец, помидор и сладкий перец также нарезают небольшими кусочками. Все ингредиенты смешивают, солят, добавляют измельченную зелень петрушки и заправляют майонезом.

Репу наполняют приготовленным фаршем, панируют в смеси из красного и черного перца, соли и эстрагона, кладут сверху кусочек сливочного масла и ставят на смазанный растительным маслом противень. Запекают в духовом шкафу 7–10 мин.

Готовое блюдо украшают веточками кинзы и оливками.

Репа, фаршированная кальмаром и рисом

Ингредиенты

Репа небольшая – 2–3 шт., перец сладкий – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень базилика – 0,5 пука, соль, перец по вкусу

Для фарша

Кальмар свежемороженый – 200 г., рис вареный – 100 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, тимьян измельченный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кальмара моют и варят в подсоленной воде 4–5 мин, затем нарезают соломкой и смешивают с рисом, очищенным и нашинкованным репчатым луком, измельченными яйцами. Массу солят, перчат, добавляют тимьян, измельченную зелень петрушки и заправляют майонезом.

Репу варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают, каждую разрезают на 2 части, аккуратно вынимают мякоть. Половинки наполняют приготовленным фаршем, перчат, кладут на смазанный маслом противень и запекают 5–10 мин.

Запеченную репу украшают кружками сладкого перца и посыпают измельченной зеленью базилика.

Свекла, фаршированная мясом и рисом

Ингредиенты

Свекла – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Сметана – 200 г, желтки яичные вареные – 3 шт., чеснок – 2 дольки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Для фарша

Фарш мясной – 200 г, рис – 100 г, сухари панировочные – 80 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., молоко – 2 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают и смешивают с мясным фаршем.

Добавляют измельченную зелень петрушки, сухари, мелко нарезанный лук, молоко, взбитое яйцо, тертый хрен. Фарш солят, перчат и тщательно перемешивают.

Свеклу варят до полуготовности, охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и аккуратно удаляют мякоть (стенки не должны быть менее 1,5 см). Затем снаружи и изнутри посыпают солью и перцем, наполняют фаршем, кладут на смазанный маслом противень и запекают 8–12 мин.

Сметану растирают с яичными желтками, толченым чесноком, орехами и зеленью петрушки. Соус солят, перчат, добавляют лимонный сок и перемешивают.

Запеченную свеклу нарезают порционными кусками, кладут на плоское блюдо и поливают сметанным соусом.

Свекла, фаршированная говядиной и рисом

Ингредиенты

Свекла средних размеров – 2–4 шт., сыр – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, эстрагон измельченный – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Говядина отварная – 300 г, рис отварной – 100 г, редис – 3 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, изюм – 3 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, говядину – кусочками, корень петрушки натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют рис, изюм, измельченную зелень петрушки, солят и заправляют майонезом.

Свеклу моют, заливают холодной водой с добавлением уксуса и варят до готовности. Затем ее охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть, аккуратно вынимают мякоть. После этого ее снаружи и изнутри натирают смесью из соли, перца и эстрагона, наполняют фаршем, кладут на смазанный растительным маслом противень, посыпают тертым сыром и запекают 7–10 мин.

Свекла, фаршированная свининой и овощами

Ингредиенты

Свекла средних размеров – 2–4 шт., сыр тертый – 100 г, редис – 1–2 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, майоран измельченный – 1 ч. ложка, салат зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Свинина отварная нежирная – 200 г, картофель вареный – 2 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 3 ст. ложки, зелень базилика измельченная – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и мясо нарезают небольшими кусочками, помидор – дольками, лук – полукольцами, огурец натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют толченый чеснок, зелень базилика, взбитое яйцо. Масс усолят, перчат и заправляют майонезом.

Свеклу варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и аккуратно удаляют мякоть. Затем ее снаружи и изнутри посыпают смесью из соли, перца и майорана, наполняют фаршем. Фаршированную свеклу кладут на противень, смазанный растительным маслом, посыпают тертым сыром и запекают 7–10 мин.

Готовую свеклу кладут на листья салата и украшают кружками редиса и кукурузой.

Свекла, фаршированная свининой и цуккини

Ингредиенты

Свекла – 1 шт., помидор – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Свинина – 300 г, цуккини – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, очищают и нарезают кружками. Свинину промывают и нарезают ломтиками. Лук очищают и нарезают кольцами. Яйца очищают и мелко рубят. Продукты смешивают, добавляют тертый сыр, измельченную зелень петрушки. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Свеклу варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают, срезают верхнюю часть и удаляют мякоть. Затем ее наполняют приготовленным фаршем и запекают в духовом шкафу.

Запеченную свеклу посыпают измельченной зеленью базилика и украшают кружками лимона и помидора.

Свекла, фаршированная мясом курицы и овощами

Ингредиенты

Свекла средних размеров – 3–4 шт., сыр тертый – 80 г, перец сладкий желтый – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Филе куриное – 300 г, горошек зеленый консервированный – 70 г, огурцы соленые – 2 шт., картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень кинзы измельченная – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают и обжаривают в оливковом масле. Картофель, морковь и яйца очищают, мелко нарезают и смешивают с мясом. Добавляют натертые огурцы, зелень кинзы и горошек. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Свеклу варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают. Затем срезают верхнюю часть, мякоть аккуратно удаляют ложкой. Свеклу наполняют приготовленным фаршем, кладут на смазанный маслом противень, посыпают сыром и запекают 7–8 мин.

Запеченную свеклу кладут на листья салата и украшают кружками сладкого перца и горошком.

Свекла, фаршированная мясом курицы и рисом

Ингредиенты

Свекла небольшая вареная – 2–3 шт., масло сливочное – 80 г, сухари панировочные – 60 г, шалфей сушеный молотый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Мясо курицы отварное – 300 г, рис вареный – 100 г, яйца вареные – 3 шт., помидоры – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко рубят. Огурец и помидоры моют и нарезают кружками. Болгарский перец моют, удаляют семена и нарезают кольцами, мясо курицы – кубиками. Продукты смешивают, добавляют рис, измельченную зелень укропа, солят, перчат и заправляют майонезом.

Свеклу очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно ложкой удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем ее обмазывают сливочным маслом, панируют в смеси из сухарей, шалфея, соли и красного перца и кладут на противень, смазанный растительным маслом. Запекают 10–12 мин.

Свекла, фаршированная мясом курицы и маслятами

Ингредиенты

Свекла небольшая – 2–3 шт., грибы маринованные – 60 г, салат зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Филе куриное – 200 г, маслята маринованные – 200 г, кабачок – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки моют, очищают и нарезают кубиками. Филе курицы промывают и нарезают небольшими кусочками. Грибы выкладывают в дуршлаг, промывают холодной кипяченой водой и мелко нарезают. Лук очищают и нарезают кольцами. Кабачки, кусочки куриного филе, грибы и лук кладут в глубокую сковороду, солят, перчат, добавляют растительное масло, вливают немного воды и тушат на слабом огне до готовности. Затем добавляют измельченную зелень укропа и перемешивают. Свеклу варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и наполняют фаршем. Кладут ее на смазанный маслом противень и запекают 10–12 мин.

Готовую свеклу кладут на листья салата и украшают ломтиками маринованных грибов.

Свекла, фаршированная сардинами и овощами

Ингредиенты

Свекла средних размеров вареная – 2–3 шт., оливки без косточек – 60 г, масло растительное – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Сардины консервированные в масле – 200 г, сыр тертый – 100 г, помидоры – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо – 1 шт., соус томатный острый – 3 ст. ложки, тмин молотый – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец болгарский моют, удаляют семена и плодоножки, натирают на средней терке. Помидоры и огурец нарезают кружками, очищенный лук – полукольцами. Рыбу разминают вилкой, смешивают с овощами, добавляют толченый чеснок, взбитое с томатным соусом и сыром яйцо и тмин. Массу солят, перчат и аккуратно перемешивают.

Свеклу очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и наполняют фаршем. На смазанный растительным маслом противень кладут половинки свеклы и запекают 8–10 мин.

Запеченную свеклу посыпают измельченным зеленым луком и украшают оливками, нарезанными кружками.

Свекла, фаршированная скумбрией и шампиньонами

Ингредиенты

Свекла вареная – 1 шт., сыр тертый – 60 г, масло растительное – 1 ч. ложка.

Для фарша

Филе скумбрии соленой – 200 г., шампиньоны – 300 г, молоко – 200 мл, картофель – 2 шт., помидор – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Филе вымачивают в молоке, затем нарезают тонкими полосками. Картофель варят до готовности, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Грибы промывают, нарезают небольшими кусочками и жарят на растительном масле до золотистого цвета. Лук мелко рубят, помидор нарезают кружками. Продукты смешивают, солят, перчат, добавляют измельченный зеленый лук и заправляют майонезом.

Свеклу очищают, срезают верхнюю часть, удаляют мякоть и наполняют фаршем. Затем посыпают ее сыром, кладут на смазанный маслом противень и запекают 7–10 мин.

Свекла, фаршированная камбалой и креветками

Ингредиенты

Свекла средних размеров вареная – 3–4 шт., креветки вареные очищенные – 100 г, оливки без косточек – 60 г, масло растительное – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Филе камбалы свежемороженой – 100 г, оливки без косточек – 50 г, огурцы – 2 шт., помидоры – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Свеклу очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и натирают ее на средней терке.

Филе камбалы отваривают в подсоленной воде, охлаждают и нарезают кубиками. Огурцы и помидоры моют, нарезают кружками.

Продукты смешивают, добавляют тертую мякоть свеклы, оливки, измельченную зелень петрушки, солят и перчат и заправляют майонезом.

Свеклу наполняют приготовленным фаршем, кладут на смазанный маслом противень и запекают в духовом шкафу 7–8 мин.

Запеченную свеклу кладут на кресс-салат и украшают креветками и оливками.

Свекла, фаршированная креветками, со сметанным соусом

Ингредиенты

Свекла небольшая вареная – 3–4 шт., лимон – 0,5 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для соуса

Сметана – 150 г, желтки яичные вареные – 3 шт., зелень базилика измельченная – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Креветки очищенные вареные – 300 г, перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Перец, лук и яблоко очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень петрушки измельчают.

Продукты смешивают, добавляют креветки, майонез, соль и перец.

Для приготовления соуса смешивают указанные ингредиенты.

Свеклу очищают, разрезают вдоль на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем кладут половинки на листья салата, поливают соусом и украшают ломтиками лимона.

Свекла, фаршированная кальмаром и шампиньонами

Ингредиенты

Свекла небольшая вареная – 3–4 шт., майонез – 100 г, салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Свежезамороженные кальмары – 200 г, шампиньоны – 200 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренных кальмаров смешивают со сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают ядро, мякоть нарезают кубиками. Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками. Продукты смешивают, добавляют уксус, измельченную зелень петрушки, оливковое масло, солят, перчат.

Свеклу очищают, срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем кладут ее на листья салата и поливают майонезом.

Грибы белые фаршированные

Ингредиенты

Грибы белые с целыми шляпками – 8 шт., сыр тертый – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Горошек зеленый консервированный – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы очищают, моют, отделяют ножки от шляпок.

Грибные ножки мелко нарезают. Лук и чеснок очищают и шинкуют. Горошек протирают через сито.

Сливочное масло растапливают в кастрюле, кладут нарезанные ножки грибов, лук, чеснок, гороховое пюре, измельченную зелень укропа, солят, перчат, перемешивают, вливают немного воды и тушат на медленном огне в течение 10 мин.

Шляпки грибов наполняют приготовленной смесью, кладут на смазанный растительным маслом противень и запекают в разогретой до 180 °С духовке в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Шампиньоны фаршированные

Ингредиенты

Шампиньоны – 500 г, сок лимонный – 5 ст. ложек, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, перец по вкусу.

Для фарша

Яйца вареные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, коньяк – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шляпки грибов отделяют от ножек, промывают в проточной воде.

Заливают водой, добавив 1 ст. ложку лимонного сока, и выдерживают несколько минут, чтобы грибы не потемнели. Откидывают на дуршлаг, сушат.

Нарезанный кольцами репчатый лук и измельченные ножки грибов жарят до золотистого цвета в масле.

Затем солят, перчат, вливают коньяк и тушат еще 10–15 мин. Яйца очищают, измельчают и смешивают с грибной массой.

Шляпки грибов наполняют приготовленным фаршем, кладут на смазанный маслом противень и запекают 15–20 мин.

Грибы посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Блюда из фаршированных фруктов

Яблоки, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка.

Для фарша

Фарш куриный – 200 г, рис вареный – 80 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

У яблок срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют сердцевину.Куриный фарш смешивают с рисом, сливочным маслом, сыром, перцем и солью. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их в смазанную оливковым маслом форму и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 7–10 мин.

Яблоки, фаршированные мясом

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка.

Для фарша

Фарш мясной – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и аккуратно вырезают мякоть.

Фарш обжаривают в сливочном масле, охлаждают, добавляют сыр, перец и соль. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их на смазанный оливковым маслом противень и пекут в умеренно разогретой духовке в течение 7–10 мин.

Готовую закуску украшают зеленью базилика и петрушки.

Яблоки, фаршированные фруктами

Ингредиенты

Яблоки – 4–6 шт., сливки – 200 мл, сахар – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, ванилин.

Для фарша

Киви – 3 шт., бананы – 2 шт., груши – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, сахарная пудра – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть, аккуратно удаляют сердцевину.Фрукты очищают, нарезают кубиками, смешивают, заправляют лимонным соком и посыпают сахарной пудрой. Яблоки наполняют приготовленным фаршем, кладут на противень, смазанный оливковым маслом, и запекают в духовом шкафу. Готовые яблоки кладут на плоское блюдо и украшают сливками, взбитыми с сахаром и ванилью.

Авокадо, фаршированное курагой, с абрикосовым соусом

Ингредиенты

Авокадо – 2 шт.

Для соуса

Абрикосы – 100 г, сок абрикосовый – 150 мл, масло из грецких орехов – 2 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 1 ст. ложка.

Для фарша

Курага – 100 г, орехи грецкие измельченные.

Способ приготовления

Курагу моют, заливают горячей водой на 20–30 мин. Когда курага станет мягкой, ее измельчают и смешивают с орехами. Для приготовления соуса из абрикосов готовят пюре. Его смешивают с абрикосовым соком, сахаром, маслом из грецких орехов и яблочным уксусом. Авокадо очищают от кожуры, вынимают косточки и наполняют приготовленным фаршем. Затем кладут их на плоское блюдо и поливают приготовленным соусом.

Авокадо, фаршированное сыром

Ингредиенты

Авокадо – 2 шт.

Для фарша

Сыр рокфор – 200 г, сливки – 4 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, маслины без косточек – 2 ст. ложки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, базилик рубленый – 1 ч. ложка, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сыр разминают, добавляют размягченное масло, вино, базилик и сливки. Массу тщательно взбивают.

Авокадо разрезают пополам, удаляют косточки, очищают от кожицы и наполняют приготовленным фаршем.

Перед подачей авокадо слегка перчат и украшают маслинами.

Чернослив, фаршированный творогом и орехами

Ингредиенты

Чернослив – 200 г, сметана – 100 г, сахар – 2 ст. ложки, ванилин.

Для фарша

Творог – 100 г, орехи грецкие – 100 г, желток яичный – 1 шт., сахар – 2 ст. ложки, крупа манная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки. Творог протирают через сито, смешивают с манной крупой, сахаром, яичным желтком и измельченными орехами. Начиняют фаршем чернослив, выкладывают на смазанный маслом противень и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 10 мин.

Готовый чернослив поливают сметаной, предварительно взбитой с ванилином и сахаром.

Ананасы, фаршированные крабовым мясом

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., лимон – 0,5 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо крабовое – 500 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, майонез – 4 ч. ложки, коньяк – 2 ч. ложки, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы разрезают вдоль пополам, мякоть вынимают и нарезают ломтиками.

Крабовое мясо нарезают небольшими кусочками. Полость ананаса заполняют крабовым мясом, смешанным с мякотью ананаса.

Для соуса горчицу растирают с сахаром, солью, перцем, добавляют коньяк, лимонный сок, масло, майонез.

Фаршированный ананас украшают зеленью и ломтиками лимона. Отдельно подают соус.

Ананасы, фаршированные креветками

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо креветок отварное – 400 г, грибы маринованные – 100 г, мандарины – 2 шт., коньяк – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, уксус яблочный – 1 ч. ложка, амаретто – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Ананасы разрезают вдоль на 2 части. Мякоть вырезают и нарезают кубиками.

Мясо креветок маринуют с коньяком и рубленой зеленью кинзы. Грибы и мандарины нарезают ломтиками, смешивают с креветками, заправляют яблочным уксусом и оливковым маслом. В половинки ананаса кладут приготовленный фарш, сбрызгивают амаретто и украшают веточками петрушки.

Ананасы, фаршированныефруктами и ягодами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт.

Для соуса

Сметана – 100 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу

Для фарша

Клубника – 100 г, черешни – 100 г, персики – 6 шт., апельсин – 1 шт.

Способ приготовления

Персики и черешни моют и удаляют косточки. Клубнику очищают от чашелистиков. Апельсин очищают от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают.

Для приготовления соуса смешивают сметану, сахарную пудру, апельсиновую цедру, корицу и тщательно взбивают.

Ананасы моют, разрезают на 2 части, наполняют приготовленным фаршем и поливают соусом.

Ананасы, фаршированные фруктами и орехами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., орехи грецкие очищенные – 50 г.

Для фарша

Сливы – 100 г, груши – 5 шт., яблоки – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахар – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Ананасы моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть. Мытые груши, яблоки и сливы нарезают ломтиками, добавляют измельченную мякоть ананасы, перемешивают, добавляют сахар, заливают сметаной и перемешивают. Ананасы наполняют приготовленным фаршем и посыпают измельченными орехами.

Ананасы, фаршированные фруктами и творогом

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт.

Для фарша

Вишни – 200 г, творог – 200 г, изюм без косточек – 50 г, яблоки – 3 шт., сливки – 4 ст. ложки, сахар и корица по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть.

Творог растирают со сливками и сахаром до получения однородной массы. Изюм заливают горячей водой на 30–40 мин. Вишни моют и удаляют косточки. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками. Все ингредиенты смешивают с творожной массой, добавляют измельченную мякоть ананаса.

Ананасы наполняют приготовленным фаршем и посыпают корицей.

Ананасы, фаршированные сливами и орехами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., сливки – 200 мл, пудра сахарная – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

Для фарша

Сливы – 300 г, орехи грецкие – 100 г, сметана – 50 г, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Ананасы разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и мелко нарезают ее.

Сливы моют, удаляют косточки и нарезают мякоть мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают со сливами, мякотью ананасы и заправляют взбитой с сахаром и ванилином сметаной.

Ананасы наполняют приготовленным фаршем и украшают сливками, взбитыми с сахарной пудрой и ванилином.

Ананасы, фаршированные цитрусами

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., сливки – 200 мл, пудра сахарная – 2 ст. ложки, мята – 3–4 веточки.

Для фарша

Апельсины – 2 шт., мандарины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., сметана – 50 г, сахар – 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из сметаны и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Ананасы разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Затем ананасы кладут на плоское блюдо и украшают листьями мяты и сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

Ананасы, фаршированные фруктами с вишневым соусом

Ингредиенты

Ананасы – 2 шт., сироп вишневый – 100 мл, йогурт сливочный – 50 г, орехи грецкие измельченные – 50 г.

Для фарша

Вишни – 200 г, творог – 100 г, виноград без косточек – 70 г, йогурт сливочный – 50 г, яблоки – 2 шт., пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Ананасы разрезают на 2 части, аккуратно удаляют мякоть и мелко нарезают ее.

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Вишни моют и удаляют косточки. После этого виноград (несколько ягод отложить для украшения) и вишни измельчают и смешивают с творожной массой. Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают соломкой. Продукты смешивают, добавляют измельченную мякоть ананаса.

Ананасы наполняют приготовленным фаршем и поливают вишневым сиропом, смешанным с йогуртом. Затем ананасы украшают ягодами винограда и посыпают измельченными орехами.

Дыня, фаршированная бананами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сливки – 100 мл, орехи грецкие измельченные – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Для фарша

Бананы – 6–8 шт., сахар – 200 г, какао – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Бананы очищают, нарезают кружками, обваливают в смеси сахара и какао.

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти. Затем половинки наполняют приготовленным фаршем, украшают сливками, взбитыми с сахаром, и посыпают орехами.

Дыня фаршированая с винным соусом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт.,

Для соуса

Вино белое сухое – 200 мл, пудра сахарная – 100 г, персики – 4 шт., лимон – 1 шт.

Способ приготовления

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти, мелко нарезают ее.

Персики измельчают в блендере. Из лимона выжимают сок, смешивают с белым вином и сахаром. Продукт смешивают и охлаждают.

Дыню наполняют кусочками мякоти, поливают приготовленным соусом и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Дыня, фаршированная сливами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сок апельсиновый – 150 мл, мед – 3 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки.

Для фарша

Сливы – 500 г.

Способ приготовления

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Мякоть дыни нарезают небольшими кусочками, сливы моют, разрезают пополам и удаляют косточки. Продукты смешивают.

Дыни наполняют приготовленным фаршем и поливают апельсиновым соком, смешанным с медом. Затем их посыпают сахарной пудрой и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Дыня, фаршированная персиками и черешнями

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сливки – 200 г, цедра апельсиновая измельченная – 1 ст. ложка.

Для фарша

Персики – 500 г., черешни – 500 г, сахар – 150 г.

Способ приготовления

Дыню моют, аккуратно разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Персики моют, обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают дольками. Черешни моют, удаляют косточки и смешивают с персиками. Добавляют измельченную мякоть дыни, сахар и перемешивают.

Половинки дыни наполняют приготовленным фаршем и украшают взбитыми сливками и апельсиновой цедрой.

Дыня, фаршированная арбузом и фруктами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки.

Для фарша

Арбуз – 500 г, груши – 5 шт., яблоки – 5 шт., лимон – 1 шт., мед – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Дыню моют, разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Груши и яблоки моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину, нарезают дольками и заливают медом, смешанным со свежевыжатым лимонным соком. Из арбузной мякоти удаляют семечки, нарезают ее кубиками. Мякоть дыни измельчают. Продукты осторожно смешивают.

Дыни наполняют приготовленным фаршем и посыпают измельченными орехами.

Дыня, фаршированная мороженым и черносливом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт.,

Для фарша

Мороженое – 200 г, чернослив – 200 г, ядра грецких орехов – 100 г, изюм без косточек – 100 г, апельсин – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Чернослив и изюм заливают кипятком и оставляют на 20 мин, после чего мякоть чернослива отделяют от косточек и мелко нарезают. Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом и изюмом и заправляют сметаной.

Дыню моют, разрезают на 2 части, ложкой удаляют семена и часть мякоти, которую нарезают кубиками.

Затем половинки наполняют сначала мороженым, затем фруктовой массой и украшают кубиками дынной мякоти.

Дыня, фаршированная клубникой и виноградом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт.

Для фарша

Клубника – 500 г, виноград без косточек – 200 г, сливки – 100 мл, творог – 200 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику и виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части (оставляют несколько ягод для украшения). Творог смешивают со сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику и виноград, перемешивают. Дыню разрезают на 2 части, ложкой аккуратно удаляют семена и часть мякоти и наполняют приготовленным фаршем. Затем каждую половинку украшают целыми ягодами клубники, винограда и мякотью дыни, нарезанной кубиками.

Дыня, фаршированная фруктовым ассорти

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., орехи грецкие измельченные – 4 ст. ложки.

Для фарша: сливы – 200 г, мандарины – 4 шт., киви – 2 шт., яблоко – 1 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., лимон – 1 шт., йогурт – 200 г.

Способ приготовления

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Яблоко и грушу моют, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Мякоть дыни мелко нарезают. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают.

Половинки дыни наполняют приготовленным фаршем и посыпают грецкими орехами.

Дыня, фаршированная грушами

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., сироп грушевый – 100 мл, сливки – 200 мл, орехи кедровые очищенные – 1 ст. ложки.

Для фарша

Бананы – 1 кг, изюм без косточек – 50 г, сок апельсиновый – 70 мл, стружка кокосовая – 4 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти.

Груши очищают от кожицы, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками. Изюм замачивают в горячей воде на 20 мин, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с грушами.

Добавляют мелко нарезанную мякоть дыни, кокосовую стружку, тертую цедру апельсина. Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным со сливками.

Дыни наполняют приготовленным фаршем, поливают смесью из взбитых сливок и грушевого сиропа и посыпают орехами.

Дыня, фаршированная фруктами со сгущенным молоком

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., шоколад тертый – 70 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, пудра сахарная – 1 ст. ложка.

Для фарша

Ананас – 200 г, виноград без косточек – 100 г, молоко сгущенное – 100 г, мандарины – 4 шт., киви – 4 шт., апельсины – 3 шт., яблоки – 3 шт., бананы – 3 шт.

Способ приготовления

Мандарины, апельсины, киви, бананы и ананас очищают и нарезают небольшими ломтиками. Ягоды виноград разрезают на 2 части. Продукты смешивают и заправляют сгущенным молоком.

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти, которую нарезают кубиками, наполняют приготовленным фаршем.

Затем половинки украшают кубиками мякоти, посыпают шоколадом, орехами, сахарной пудрой и ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Дыня, фаршированная фруктами, с винным соусом

Ингредиенты

Дыня – 1 шт., орехи кедровые очищенные – 2 ст. ложки.

Для соуса

Вино белое – 150 мл, мед – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка.

Для фарша

Клубника – 300 г, виноград без косточек – 100 г, яблоки – 2 шт., киви – 2 шт., бананы – 2 шт.

Способ приготовления

Дыню разрезают на 2 части, аккуратно удаляют семена и часть мякоти. Из мякоти дыни специальной ложечкой вырезают шарики.

Подготовленные яблоки, киви, клубнику, бананы нарезают кружками.

В половинки дыни выкладывают слои в следующем порядке: яблоки, клубника, киви, банан. Сверху украшают виноградом и дынными шариками.

Белое вино смешивают с медом и лимонным соком, поливают половинки дыни и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Блюда из яиц

Яйца, фаршированные рисом

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Рис отварной – 100 г, майонез – 50 г, лук зеленый, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные яйца разрезают пополам, вынимают желтки.

Желтки разминают вилкой, перемешивают с рисом, рубленым зеленым луком и майонезом, солят, перчат.

Полученной массой наполняют половинки яиц, кладут их на листья салата и украшают веточками петрушки.

Яйца с острой начинкой

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., горошек зеленый – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа рубленая – 3 ст. ложки, карри – 0,5 ч. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша желтки разминают вилкой, смешивают с майонезом, очищенным и измельченным чесноком, сыром, карри, солью и перцем.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут их на плоское блюдо, украшают зеленым горошком и веточками укропа.

Яйца, фаршированные белыми грибами

Ингредиенты

Яйца – 4–5 шт., зелень укропа – по 0,5 пучка.

Для фарша

Грибы белые маринованные – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками и майонезом. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яйца, фаршированные шампиньонами и сыром

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., зелень кресс-салата – 0,5 пучка.

Для фарша

Шампиньоны маринованные – 100 г, сыр острый тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Грибы мелко нарезают, смешивают с растертыми желтками, сыром, измельченной зеленью укропа и майонезом. Массу солят, перчат и перемешивают. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо и украшают кресс-салатом.

Яйца, фаршированные вешенками

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–5 шт., лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Вешенки – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Грибы и лук очищают, мелко нарезают, жарят на масле до готовности и охлаждают. Затем массу смешивают с измельченной зеленью петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо и посыпают измельченным зеленым луком.

Яйца, фаршированные креветками и шампиньонами

Ингредиенты

Яйца – 7–8 шт., редис – 1–2 шт., горошек зеленый консервированный – 60 г, салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Креветки – 100 г, шампиньоны – 100 г, икра красная – 50 г, майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают. Каждое яйцо разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Креветки отваривают в подсоленной воде 3–4 мин., охлаждают, очищают и мелко нарезают.

Вымытые и очищенные грибы нарезают кусочками, добавляют немного воды и припускают в течение 10–15 мин. Продукты смешивают, добавляют красную икру, 6 желтков и заправляют майонезом.

Яйца наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата. Украшают кружками редиса, зеленым горошком и посыпают тертыми желтками.

Яйца, фаршированные креветками и болгарским перцем

Ингредиенты

Яйца – 6–7 шт., огурец – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Для фарша

Креветки очищенные – 100 г, перец болгарский – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают. Затем разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают. Креветки отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают. Перец, лук и яблоко очищают и измельчают. Все ингредиенты смешивают, добавляют желтки, измельченную зелень петрушки. Массу солят, перчат и заправляют сметаной. Половинки яиц наполняют приготовленным фаршем и украшают кружками огурца и веточками укропа.

Яйца, фаршированные креветками и кукурузой

Ингредиенты

Яйца – 5–6 шт., оливки без косточек – 60 г, зелень кинзы – 0,5 пучка.

Для фарша

Креветки очищенные – 150 г, кукуруза консервированная – 100 г, рис – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Креветки отваривают в подсоленной воде, охлаждают, мелко нарезают. Рис также отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают. Лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень укропа измельчают. Продукты смешивают, добавляют желтки и кукурузу. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Половинки яиц наполняют приготовленным фаршем и украшают оливками и веточками кинзы.

Яйца, фаршированные мясом крабов и сыром

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–5 шт., зелень базилика – 0,5 пучка.

Для фарша

Мясо крабовое – 100 г, сыр – 50 г, оливки без косточек – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Желтки растирают с перцем, солью, сметаной. Мясо крабовое и оливки измельчают и смешивают с желтками. Добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат и перемешивают.

Полученной смесью наполняют яйца, выкладывают их на блюдо и украшают веточками базилика.

Яйца, фаршированные сардинами

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–6 шт., листья салата – 0,5 пучка.

Для фарша

Сардины консервированные в масле, оливки без косточек – 4 шт., майонез – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Сардины разминают вилкой, смешивают с желтками, измельченными оливками. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Полученной смесью фаршируют яйца и укладывают их на блюдо на листья салата.

Яйца, фаршированные консервированной рыбой

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., сыр тертый – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Рыба, консервированная в масле – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают. Лук очищают, мелко нарезают, посыпают сахаром, солью, сбрызгивают уксусом и оставляют на 10–15 мин. Консервированную рыбу разминают вилкой и смешивают с желтками. Яблоко моют, удаляют сердцевину, натирают на средней терке и сбрызгивают лимонным соком. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат и заправляют майонезом. Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо, украшают веточками петрушки и посыпают сыром.

Яйца, фаршированные сельдью

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., маслины без косточек – 4 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди пряного посола – 100 г, майонез – 50 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Для приготовления фарша филе сельди пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом.

Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, украшают маслинами и веточками петрушки.

Яйца, фаршированные сельдью и овощами

Ингредиенты

Яйца – 5–6 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, салат зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди малосольной – 1 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают каждое на 2 части и вынимают желтки.

Филе сельди пропускают через мясорубку. Лук очищают, мелко рубят. Картофель и морковь варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют 3 желтка, солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья салата. Украшают тертыми оставшимися желтками и зеленым горошком.

Яйца, фаршированные сельдью и свеклой

Ингредиенты

Яйца вареные – 8–10 шт., горошек зеленый консервированный – 60 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди – 200 г, картофель – 1 шт., свекла – 0,5 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус горчичный – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Филе сельди нарезают небольшими кусочками. Картофель и свеклу отваривают по отдельности, охлаждают, очищают и натирают на средней терке. Зелень укропа перебирают, моют и измельчают. Продукты смешивают, добавляют 7 желтков, солят, перчат и заправляют майонезом, смешанным с горчичным соусом.

Белки наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо. Украшают веточками петрушки, зеленым горошком и оставшимся измельченным яичными желтком.

Яйца, фаршированные сельдью и шампиньонами

Ингредиенты

Яйца – 5–6 шт., помидор – 1 шт., лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе сельди соленой – 1 шт., шампиньоны – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, картофель – 1 шт., молоко – 200 мл, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают каждое на 2 части, желтки вынимают. Филе сельди вымачивают в молоке, затем мелко нарезают. Картофель варят в мундире до готовности, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Грибы промывают, нарезают небольшими кусочками и жарят на растительном масле до золотистого цвета. Лук очищают, мелко рубят. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, 3 желтка, солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо. Украшают кружками помидора и посыпают измельченным зеленым луком.

Яйца, фаршированные печенью трески и овощами

Ингредиенты

Яйца – 5–6 шт., кукуруза – 2 ст. ложки, зелень шпината – 0,5 пучка.

Для фарша

Печень трески консервированная – 100 г, фасоль стручковая – 70 г, морковь – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают и очищают. Каждое разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Стручковую фасоль отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито, затем измельчают. Морковь варят до готовности, охлаждают и натирают на средней терке. Печень трески разминают вилкой. Продукты смешивают, добавляют измельченный зеленый лук и желтки. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца наполняют приготовленным фаршем. Готовое блюдо украшают кукурузой и измельченной зеленью петрушки.

Яйца, фаршированныеосетриной и икрой

Ингредиенты

Яйца – 6–7 шт., икра красная – 2 ст. ложки, кресс-салат, зелень укропа – по 0,5 пучка.

Для фарша

Осетрина вареная – 200 г, икра черная – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков.

Яичные желтки, черную икру, и нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают. Масс солят, перчат и заправляют сливками.

Яйца наполняют приготовленным фаршем и кладут на плоское блюдо на листья кресс-салата. Украшают красной икрой и веточками укропа.

Яйца, фаршированные треской

Ингредиенты

Яйца вареные – 8–10 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень базилика – 0,5 пучка.

Для фарша

Филе трески вареное – 200 г, мясо копченое – 70 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, сухари панировочные – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, розмарин – 1 веточка, майоран – 1 веточка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают. Рыбное филе поливают лимонным соком, посыпают измельченными розмарином и майораном и ставят в холодильник на 30–40 мин. Затем треску мелко нарезают. Мясо, лук и чеснок измельчают и жарят на оливковом масле до золотистого цвета. Затем добавляют измельченную зелень петрушки, сухари, солят, перчат и жарят еще 2–3 мин. Затем массу охлаждают и смешивают с треской и желтками.

Яйца наполняют приготовленной смесью и кладут на плоское блюдо. Украшают кружками помидора, огурцы и листьями базилика.

Яйца, фаршированные осетриной и овощами

Ингредиенты

Яйца вареные – 7–8 шт., маслины без косточек – 50 г, помидор – 1 шт., салат зеленый – 0,5 пучка.

Для соуса

Масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица зерновая – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Осетрина – 100 г, картофель – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., масло оливковое – 1 ч. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Осетрину отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают. Перец очищают, удаляют семена и плодоножки и вместе с огурцом натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют 6 желтков. Массу солят, перчат и заправляют оливковым маслом.

Для приготовления соуса смешивают указанные ингредиенты.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо на листья салата. Затем яйца поливают приготовленным соусом, украшают кружками помидора и маслинами.

Яйца, фаршированные лососем и бобовыми ростками

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., помидор – 1 шт., перец чили зеленый – 1 шт., латук – 1 стебель, кресс-салат – 0,5 пучка.

Для фарша

Лосось консервированный – 100 г, ростки бобовые – 60 г, майонез – 2 ст. ложки, соус китайский – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Рыбу измельчают, соединяют с бобовыми ростками, измельченным сельдереем, желтками, солят и заправляют майонезом, смешанным с китайским соусом.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо на листья кресс-салата, украшают латуком, кружками помидора и тонкими полосками перца чили.

Яйца, фаршированные кальмарами

Ингредиенты

Яйца – 7–8 шт., редис – 1–2 шт., кресс-салат – 0,5 пучка.

Для фарша

Кальмары – 150 г, рис – 50 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложка, мука – 2 ст. ложка, молоко – 1 ст. ложка, тимьян измельченный – 1 ч. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Кальмары очищают от пленки и хорошо промывают в проточной холодной воде, потрошат и снова моют. Затем мелко нарезают, солят, обваливают в муке и обжаривают в масле. Рис варят в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Лук очищают, моют, мелко нарезают, слегка обжаривают в масле. Затем смешивают с рисом и кальмарами, доливают молоко, тимьян, солят и тушат на слабом огне 25–30 мин. Готовый фарш охлаждают, смешивают с желтками и измельченной зеленью кинзы. Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо на листья кресс-салата и украшают кружками редиса.

Яйца, фаршированные лососем

Ингредиенты

Яйца вареные – 4–6 шт., зелень базилика – 0,5 пучка.

Для фарша

Лосось консервированный – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, зелень петрушки рубленая – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки.

Рыбу разминают вилкой, смешивают с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом. Добавляют сыр, горошек, зелень петрушки и перемешивают.

Полученной смесью наполняют яйца, укладывают их на блюдо и посыпают измельченной зеленью базилика.

Яйца, фаршированные лососем и овощами

Ингредиенты

Яйца – 6–7 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Лосось консервированный – 150 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Консервированного лосося разминают вилкой. Картофель и морковь моют, отваривают в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и вместе с огурцом натирают на средней терке.

Продукты смешивают, добавляют тертый хрен, желтки и измельченную зелень петрушки. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Половинки яиц наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо и украшают веточками петрушки.

Яйца, фаршированные кальмарами и зеленым горошком

Ингредиенты

Яйца вареные – 5–6 шт., кукуруза консервированная – 70 г, лук зеленый – 0,5 пучка.

Для фарша

Кальмары – 100 г, горошек зеленый консервированный – 70 г, лук репчатый – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Кальмары моют, варят в подсоленной воде 4–5 мин, затем мелко нарезают и смешивают с очищенным и нашинкованным репчатым луком и горошком. Массу солят, перчат, добавляют желтки, измельченную зелень петрушки и укропа, майонез и тщательно перемешивают.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо и украшают кукурузой и измельченным зеленым луком.

Яйца, фаршированные кальмарами и мандаринами

Ингредиенты

Яйца вареные – 7–8 шт., кресс-салат – 0,5 пучка.

Для фарша

Кальмары – 150 г, мандарины – 3 шт., яблоко – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Кальмары нарезают колечками и слегка обжаривают в оливковом масле, добавляют лимонный сок и тушат в течение 3–5 мин. Мандарины и яблоко очищают, удаляют семена. Яблоко натирают на терке, мандарины делят на дольки, снимают с них кожицу и мелко нарезают. Подготовленные кусочки кальмаров смешивают с фруктами, 6 желтками, солят, перчат и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

Яйца наполняют приготовленным фаршем, кладут на плоское блюдо на кресс-салат и посыпают оставшимися тертыми желтками.

Яйца, фаршированные креветками и семгой

Ингредиенты

Яйца – 8–10 шт., маслины без косточек – 70 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Креветки очищенные замороженные – 100 г, семга малосольная – 100 г, рис – 50 г, лимон – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, разрезают вдоль на 2 части, желтки вынимают.

Креветки жарят в сковороде на растительном масле в течение 5–7 мин, солят, перчат и охлаждают. Рис варят в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Семгу мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют свежевыжатый лимонный сок (несколько долек лимона оставляют для украшения) и перемешивают. Белки наполняют приготовленным фаршем, украшают маслинами и веточками петрушки.

Яичные рулеты с сыром

Ингредиенты

Яйца – 4–5 шт., кетчуп – 100 г, сливки —4 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль.

Для фарша

Сыр тертый – 150 г, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Яйца взбивают со сливками и солью. Из готовой массы пекут на смазанной растопленным маслом сковороде тонкие блинчики.

Готовые блинчики равномерно посыпают смесью сыра и измельченной зелени петрушки и сворачивают рулетами.

Рулеты кладут на плоское блюдо, украшают веточками петрушки и поливают кетчупом.

Яичные рулеты с рыбой

Ингредиенты

Яйца – 4–5 шт., сливки – 5 ст. ложек, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Тунец – 200 г, горошек зеленый консервированный – 60 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца смешивают со сливками, мукой, перцем и солью, взбивают.

Смесь выливают в смазанную растопленным маслом форму и запекают в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 5–7 мин. Запеканку нарезают широкими ломтиками.

На каждом ровным слоем раскладывают тунец консервированный, горошек и сворачивают рулетами.

Их кладут на плоское блюдо и украшают веточками петрушки.

Яичные рулеты с грибами и креветками

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., молоко – 5 ст. ложек, масло оливковое – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Грибы белые отварные – 100 г, мясо креветок консервированное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы, лук, креветки измельчают, солят, перчат, смешивают с измельченной зеленью петрушки и заправляют майонезом.

Яйца взбивают с молоком, мукой, солью и перцем и жарят на растительном масле с двух сторон. Затем нарезают широкими ломтиками. На каждый кладут немного приготовленного фарша и сворачивают рулетом.

Готовое блюдо украшают листьями базилика.

Яичные рулеты с кальмарами

Ингредиенты

Яйца – 7–8 шт., молоко – 100 мл, сыр тертый – 60 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, салат зеленый и зелень кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный по вкусу.

Для фарша

Кальмары консервированные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, морковь вареная – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и огурец натирают на средней терке, добавляют нарезанных ломтиками кальмаров и зеленый горошек.

Массу перемешивают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Яйца взбивают с молоком и сыром, солят, перчат и обжаривают в масле с двух сторон. Затем слегка охлаждают и нарезают ломтиками. На каждый кладут немного приготовленного фарша и сворачивают рулетом.

Готовое блюдо кладут на листья салата и украшают кинзой.

Яичные рулеты с осьминогами

Ингредиенты

Яйца – 8–10 шт., молоко – 150 мл, сыр тертый – 60 г, маслины без косточек – 60 г, мука – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1,5 ст. ложки, зелень базилика, салат зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Осьминоги консервированные – 150 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Осьминогов нарезают кубиками и сбрызгивают лимонным соком.

Лук нарезают кольцами, огурец и помидор – кубиками. Овощи смешивают, солят, перчат, заправляют майонезом и осторожно перемешивают.

Яйца взбивают с молоком, солью, перцем, обжаривают в оливковом масле (1 ст. ложка) с двух сторон, слегка охлаждают и нарезают широкими ломтиками. На каждый кладут немного приготовленного фарша, сворачивают рулетом и кладут на противень, смазанный оставшимся маслом. Рулеты посыпают тертым сыром и запекают 7–8 мин.

Готовое блюдо кладут на листья салата и украшают маслинами и веточками базилика.

Блюда из мяса

Баранья кишка, фаршированная рисом и яйцами

Ингредиенты

Рис отварной – 500 г, яйца – 10 шт., кишка баранья – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Яйца взбивают с солью, добавляют рис, перец, измельченную зелень петрушки, перемешивают и выкладывают в промытую баранью кишку, завязанную с одного конца. Затем завязывают другой конец кишки, выкладывают колбасу в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, протыкают в нескольких местах иглой и варят 30 мин. Колбасу охлаждают, нарезают порционными кусками.

Котлеты из свинины, фаршированные языком и шампиньонами

Ингредиенты

Свинина – 800 г, бульон мясной – 200 мл, шпик – 50 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., вино красное сухое – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Язык отварной – 100 г, шампиньоны маринованные – 100 г., перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками, грибы – ломтиками. Продукты смешивают и перчат.

Мясо промывают, разрезают на 4 части. Каждый кусок слегка отбивают, делают глубокий надрез, наполняют приготовленным фаршем, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрывают ломтиками шпика, кружками моркови и нарезанным кольцами луком. В сотейник вливают мясной бульон, добавляют вино, выжатый из лимона сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне до готовности. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, спассерованной на снятом с бульона жире.

Перед подачей к столу котлеты поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Котлеты из свинины, фаршированные сыром и чесноком

Ингредиенты

Свинина – 700 г, сухари панировочные – 100 г, бульон мясной – 200 мл, яйцо – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Сыр – 200 г, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, смешивают с толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки.

Свинину промывают, разрезают кусок на 4 части и отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Затем в каждом куске делают острым ножом надрезы в виде кармашка. Приготовленным фаршем наполняют «кармашки», солят, перчат, скрепляют края деревянными шпажками. Куски мяса смачивают во взбитом яйце, панируют сухарях и жарят на растительном масле.

Котлеты из свинины, фаршированные цуккини

Ингредиенты

Свинина – 800 г, сухари панировочные – 100 г, яйца – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, розмарин – 1 ч. ложка, майоран – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Цуккини молодые – 2 шт., помидоры – 6 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок апельсиновый – 4 ст. ложки, уксус ароматизированный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, разрезают на 4 части, в каждом делают глубокие надрезы и слегка отбивают.

Затем мясо натирают смесью из перца, розмарина, майорана, поливают свежевыжатым лимонным соком, посыпают толченым чесноком и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Помидоры, зеленый и репчатый лук и цуккини измельчают, перемешивают, заправляют растительным маслом, смешанным с уксусом, апельсиновым соком и горчицей, добавляют соль, перец и сахар.

Мясо наполняют приготовленным фаршем, края скрепляют деревянной шпажкой, обмакивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле до золотистой корочки.

Затем вливают немного воды, добавляют тертый корень сельдерея, лавровый лист, соль и тушат до готовности.

Готовые котлеты кладут на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают кружками сладкого

перца.

Телятина, фаршированная баклажанами

Ингредиенты

Телятина – 700 г, сметана – 150 г, корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2,5 ст. ложки, розмарин – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Баклажаны – 5 шт., перец болгарский – 5 шт., перец горький – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки измельченная – 1 ст. ложка, уксус винный – 2 ч. ложки, сахар – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, нарезают кружками. Солят, сверху укладывают пресс. Через 1 ч сливают образовавшийся сок, баклажаны обжаривают в растительном масле и охлаждают. Болгарские перцы моют, очищают от семян и плодоножек и пропускают через мясорубку. Добавляют горький перец по вкусу, соль, уксус и сахар. Баклажаны смешивают с перцем и измельченной зеленью.

Мясо промывают, обжаривают в растительном масле (2 ст. ложки) со всех сторон до образования золотистой корочки и охлаждают. Затем делают в нем глубокий надрез, наполняют приготовленным фаршем и кладут в форму для выпечки, смазанную оставшимся растительным маслом. Мясо посыпают измельченным корнем сельдерея, толченым чесноком, розмарином, добавляют лавровый лист, солят, перчат, заливают сметаной и запекают в духовом шкафу.

Готовое мясо нарезают порционными кусками и посыпают измельченной зеленью укропа.

Говядина, фаршированная сельдереем и орехами

Ингредиенты

Говядина – 800 г, оливки без косточек – 60 г, редис – 1–2 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок – 3 дольки, соус томатный – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, тимьян – 1 ч. ложка, зелень базилика, кресс-салат – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Стебли сельдерея – 100 г, сыр сливочный – 100 г, сыр чеддер – 100 г, корень сельдерея – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, арахис – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сельдерей моют, стебли нарезают кусочками длиной 5 см. Сыр и корень сельдерея натирают на средней терке и смешивают с сельдереем. Добавляют измельченный арахис, изюм и перемешивают.

Мясо промывают, разрезают на несколько частей, обжаривают их в растительном масле (1 ст. ложка) до золотистого цвета и охлаждают. Затем в каждом куске делают глубокие надрезы, наполняют приготовленным фаршем, края скрепляют деревянными шпажками. В форму, смазанную оставшимся маслом, кладут фаршированное мясо, добавляют лавровый лист, толченый чеснок, томатный соус и запекают в духовом шкафу.

Готовое мясо кладут на плоское блюдо на листья кресс-салата, украшают кружками редиса, оливками и посыпают измельченной зеленью базилика.

Телятина, фаршированная свеклой и черносливом

Ингредиенты

Телятина – 600 г, майонез – 150 г, сыр тертый – 100 г, горошек зеленый консервированный – 70 г, клюква – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Свекла – 1 шт., чернослив – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, рис – 2 ст. ложки, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очищают, натирают на средней терке. Чернослив заливают кипятком на 20–30 мин. Затем воду сливают, мякоть отделяют от косточек и крупно нарезают. Продукты смешивают, добавляют сахар, толченый чеснок, солят и заправляют сметаной.

Мясо промывают, обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка) до золотистого цвета и охлаждают. Затем делают глубокий надрез, наполняют приготовленным фаршем, края скрепляют деревянными шпажками. В форму, смазанную оставшимся маслом, кладут фаршированное мясо, солят, перчат, заливают майонезом и запекают в духовом шкафу. За несколько минут до готовности мясо посыпают тертым сыром и запекают до образования золотистой корочки.

Готовое мясо кладут на плоское блюдо, украшают клюквой и веточками петрушки.

Мясо, фаршированное репой и морковью

Ингредиенты

Мясо – 800 г, кукуруза консервированная – 70 г, помидоры – 2 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, розмарин – 1 ч. ложка, тимьян – 0,5 ч. ложки, лавровый лист измельченный – 0,5 ч. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Морковь – 3 шт., репа – 2 шт., масло растительное – 50 г, уксус столовый – 1 с. ложка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, слегка отбивают с 2 сторон, делают глубокий надрез, натирают смесью из соли, перца, розмарина, тимьяна, лаврового листа, поливают свежевыжатым лимонным соком, посыпают толченым чесноком и ставят в прохладное место на 20–30 мин. Очищенные и помытые под холодной водой морковь и репу натирают на терке, солят и заправляют растительным маслом, смешанным с уксусом и сахаром. Маринованное мясо наполняют приготовленным фаршем и обжаривают в растительном масле до образования золотистой корочки. Затем мясо заворачивают в фольгу и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовое мясо нарезают порционными кусками, украшают кружками помидоров, кукурузой и посыпают измельченным базиликом.

Мясо, фаршированное белокочанной капустой и редькой

Ингредиенты

Мясо – 800 г, горошек зеленый консервированный – 80 г, сухари панировочные – 60 г, лимон – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лавровый лист – 1–2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, розмарин – 1 ч. ложка, майоран – 1 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста – 500 г, редька – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту, редьку и лук очищают, шинкуют соломкой. Тщательно разминают руками, заправляют маслом, солью и перцем.

Морковь, сельдерей, лук и чеснок очищают, морковь и сельдерей натирают на средней терке, лук нарезают полукольцами, чеснок измельчают. Овощи жарят на оставшемся растительном масле до золотистого цвета.

Мясо промывают, слегка отбивают с 2 сторон, делают глубокий надрез. Его наполняют приготовленным фаршем, края мяса скрепляют деревянными шпажками, панируют в смеси из сухарей, соли, перца, розмарина, майорана и обжаривают с двух сторон в растительном масле (2 ст. ложки). Затем вливают немного воды, добавляют обжаренные овощи, лавровый лист, солят и тушат до готовности.

Фаршированное мясо нарезают порционными кусками, кладут на плоское блюдо, украшают зеленым горошком, ломтиками лимона и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Мясо, фаршированное сыром и базиликом

Ингредиенты

Мясо – 700 г, сметана – 200 г, помидоры – 3 шт., морковь – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Зелень базилика – 200 г, сыр – 100 г, сухари панировочные – 80 г, яйцо – 1 шт., чеснок – 2 дольки, сметана – 1 ст. ложка, душица – 1 ч. ложка, эстрагон – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень базилика перебирают, моют, крупно нарезают и смешивают с взбитым яйцом. Добавляют сметану, тертый сыр, измельченный чеснок, сухари, душицу и эстрагон. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Мясо промывают, отбивают с двух сторон, делают надрез, натирают солью и перцем снаружи и изнутри. Карман наполняют приготовленным фаршем, края скрепляют деревянной шпажкой.

Затем мясо кладут в форму, смазанную растительным маслом, вливают немного воды, сметану и запекают в духовом шкафу.

Готовое мясо нарезают порционными кусками, украшают кружками помидоров, морковью, нарезанной звездочками и веточками кинзы.

Мясо, фаршированное цветной капустой и яйцами

Ингредиенты

Мясо – 800 г, сметана – 150 г, огурец маринованный – 1 шт., чеснок – 3 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, розмарин – 1 ч. ложка, шалфей – 0,5 ч. ложки, зелень кинзы – 0,5 пучка, эстрагон – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 400 г, яйца – 3 шт., сметана – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, делят на соцветия, бланшируют в кипящей подсоленной воде в течение 3 мин. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Лук зеленый шинкуют. Продукты смешивают, заправляют сметаной, солят, перчат.

Мясо промывают, разрезают на 2 части. Каждую отбивают с двух сторон, делают надрез и натирают снаружи и изнутри смесью из красного и черного перца, шалфея, эстрагона, розмарина и измельченного чеснока. Мясо наполняют приготовленным фаршем, края среза скрепляют деревянными шпажками и кладут в форму для выпечки, смазанную маслом. Вливают немного воды, сметану и запекают до готовности.

Готовое блюдо нарезают порционными кусками, украшают кружками огурца и веточками кинзы.

Мясо, фаршированное грибами

Ингредиенты

Мясо – 600 г, сухари панировочные – 100 г, яйца – 2 шт., помидор – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок – 3 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, зелень петрушки, салат зеленый – по 0,5 пучка, имбирь молотый, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Грибы белые сухие – 100 г, грибы маринованные – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают и пропускают через мясорубку. Маринованные грибы промывают в холодной воде и рубят на кусочки. Нарезанный репчатый лук пассеруют в растительном масле, добавляют грибы и тушат 10–15 мин. Грибную массу заправляют толченым чесноком, уксусом, перцем, солью и мелко нарезанным зеленым и репчатым луком.

Подготовленное мясо разрезают на 2 части. В каждой делают глубокий надрез, наполняют его приготовленным фаршем. Края скрепляют деревянной шпажкой. Куски фаршированного мяса обмакивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Затем сливают немного воды, добавляют томатную пасту, лавровый лист, имбирь, солят, перчат и тушат до готовности.

Готовое мясо кладут на плоское блюдо на листья салата, украшают кружками помидора, посыпают толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки.

Рулет из телятины

Ингредиенты

Вырезка телячья – 600 г, бульон говяжий – 500 мл, лист лавровый – 3 шт., морковь – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец душистый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Грибы свежие – 200 г, сыр – 100 г, помидоры – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сыр натирают на крупной терке, грибы промывают и обжаривают в растительном масле. Вырезку промывают, нарезают пластами поперек волокон и отбивают. Мясо выкладывают в форме прямоугольника, солят, перчат, кладут сверху грибы, сыр, нарезанные кружочками помидоры. Вырезку сворачивают в рулет, укладывают в кастрюлю с говяжьим бульоном, добавляют тертую морковь, лавровый лист, перец горошком, часть рубленой зелени, соль и варят на слабом огне до готовности. Готовый рулет нарезают порционными кусками, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Рулет из свинины с овощами

Ингредиенты

Свинина – 500 г, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Фарш свиной – 250 г, фарш говяжий – 250 г, молоко – 100 мл, батон – 1 ломтик, яйцо – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают свиной и говяжий фарш, добавляют размоченный в молоке батон, яйцо, измельченную зелень петрушки, мелко нарезанный лук. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают. Телятину промывают, отбивают, солят и перчат. На кусок мяса кладут фарш, сворачивают рулетом и перевязывают нитью. Рулет кладут на противень, смазанный растительным маслом, вливают немного воды и ставят в разогретую духовку на 1–1,5 ч.

Готовый рулет слегка охлаждают, снимают нитки и нарезают порционными кусками. Их кладут на плоское блюдо, украшают кружками помидоров и болгарского перца, посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рулеты из телятины с печенью и зеленью

Ингредиенты

Телятина – 1 кг, лист лавровый – 2 шт., лимон – 0,5 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, кориандр, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Соус томатный – 100 г, чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 0,5 пучка.

Для фарша

Печень говяжья вареная – 400 г, шпик – 200 г, яйца – 3 шт., соус горчичный – 2 ст. ложки, зелень укропа и базилика – по 1 пучку, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпик нарезают кубиками, печень – небольшими кусочками. Шпик и печень смешивают, добавляют взбитые яйца, измельченную зелень укропа и базилика. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Мясо промывают, нарезают широкими ломтями, тщательно отбивают с двух сторон, натирают солью и перцем. Затем на каждый ломтик кладут немного приготовленного фарша, сворачивают рулетом, перевязывают кулинарной нитью и жарят на оливковом масле до образования золотистой корочки. Затем вливают немного воды, добавляют лавровый лист, кориандр и тушат до готовности. Томатный соус смешивают с толченым чесноком и измельченной зеленью базилика. Готовые рулеты слегка охлаждают, удаляют нитки и кладут на плоское блюдо. Украшают кружками лимона и поливают томатным соусом.

Рулет нарезают порционными кусками и подают к столу с горчицей и томатным соусом.

Рулет из телятины

Ингредиенты

Лопатка телячья – 500 г, помидоры – 2 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Печень телячья – 500 г, хлеб белый – 100 г, шпик – 100 г, молоко – 150 мл, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лопатку тщательно промывают и обсушивают. Мясо отделяют от костей, очищают, нарезают широкими кусками, посыпают солью, перцем и оставляют на 40–50 мин.

Печень вымачивают, очищают от пленок, протоков, нарезают кусками, жарят со шпиком и репчатым луком.

Затем вливают немного воды и тушат до полуготовности. После этого печень охлаждают, пропускают через мясорубку вместе хлебом, предварительно замоченным в холодном молоке. В полученную массу добавляют молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль.

Фарш укладывают на подготовленные куски телятины и сворачивают в виде рулета, перевязывают его шпагатом или толстой ниткой.

Затем рулет кладут на противень, смазанный растительным маслом, вливают немного воды и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовый рулет слегка охлаждают, снимают шпагат, нарезают тонкими ломтиками и кладут на плоское блюдо. Украшают кружками помидоры и огурца и посыпают измельченной зеленью укропа.

Рулет мясной с краснокочанной капустой и сельдереем

Ингредиенты

Говядина – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 2 шт., лист лавровый – 1–2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, соус горчичный – 1 ст. ложка, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста краснокочанная – 200 г, корень сельдерея – 1 шт., яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., огурцы соленые – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, добавляют немного сахара, соли, сбрызгивают лимонным соком и перетирают руками до выделения сока. Корень сельдерея и одно яблоко моют, натирают на крупной терке, очищенный лук и один огурец мелко нарезают. Все ингредиенты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки и заправляют майонезом.

Мясо промывают, тщательно отбивают с двух сторон, натирают смесью из соли, перца и розмарина. Затем каждый ломтик смазывают горчицей с одной стороны, сверху кладут немного приготовленного фарша, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом или нитью и жарят на оливковом масле до образования золотистой корочки. Затем вливают немного воды, добавляют лавровый лист, майонез и тушат до готовности.

Готовый рулет слегка охлаждают, удаляют нитки и кладут на плоское блюдо. Затем поливают соусом, оставшимся после жарки, украшают кружками помидоры и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Грудинка, фаршированная баклажанами

Ингредиенты

Грудинка свиная – 800 г, помидор – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., лимон – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок – 2 дольки, тимьян сушеный молотый, розмарин сушеный молотый – по 1 ч. ложке, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Баклажаны – 4 шт., масло сливочное – 200 г, сухари панировочные – 150 г, зелень базилика – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лук зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В подготовленной грудинке делают глубокий надрез, натирают снаружи и изнутри смесью из соли, перца, чеснока, тимьяна и розмарина. Добавляют лавровый лист, толченый чеснок, сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Баклажаны моют, пропускают через мясорубку, солят и сбрызгивают лимонным соком. Лук и чеснок очищают, мелко нарезают и жарят на сливочном масле (2 ст. ложки) до золотистого цвета. Зелень базилика крупно нарезают. Продукты смешивают, добавляют сухари, оставшееся масло, измельченный зеленый лук. Массу солят, перчат и перемешивают.

Маринованную грудинку наполняют приготовленным фаршем, разрез сшивают нитками или скрепляют деревянными шпажками, кладут на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу. Время от времени грудинку поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа, украшают кружками помидора и огурца.

Грудинка, фаршированная баклажанами и сыром

Ингредиенты

Грудинка свиная – 1 кг, майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 80 г, вино красное сухое – 200 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., лук зеленый, зелень сельдерея и петрушки – по 0,5 пучка, гвоздика, соль, перец горошком по вкусу.

Для фарша

Баклажаны – 4 шт., сыр – 200 г, масло сливочное – 200 г, сухари панировочные – 100 г, маслины без косточек – 50 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринад вино смешивают с солью, перцем и гвоздикой. Добавляют нарезанный кольцами лук, тертую морковь, измельченную зелень сельдерея и петрушки. Смесь нагревают примерно до 50 °С, затем охлаждают. В подготовленной грудинке делают глубокий надрез, заливают приготовленным маринадом и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Баклажаны моют, нарезают кружками, солят и ставят под пресс примерно на 30 мин. Лук и чеснок очищают, мелко нарезают и жарят на сливочном масле (1 ст. ложка) до золотистого цвета. Продукты смешивают, добавляют мелко нарезанные маслины, тертый сыр, сухари, оставшееся масло, измельченный зеленый лук. Массу солят, перчат и перемешивают.

Маринованную грудинку наполняют приготовленным фаршем, разрез сшивают нитками или скрепляют деревянными шпажками. Затем кладут ее на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу до готовности.

Фаршированную грудинку украшают горошком и поливают

майонезом.

Рулет мясной с орехами

Ингредиенты

Говядина – 300 г, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Филе куриное – 100 г, орехи грецкие – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка,

Способ приготовления

Говядину хорошо отбивают, солят и перчат. Мясо курицы мелко нарезают. На говядину выкладывают кусочки куриного мяса и смесь из толченых орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и обжаривают в растопленном сливочном масле. Готовый рулет нарезают порционными кусками, кладут на плоское блюдо, украшают кружками помидоров и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рулет мясной с белокочанной капустой и яблоками

Ингредиенты

Мясо – 500 г, сухари панировочные – 100 г, сыр тертый – 70 г, оливки без косточек – 70 г, яйцо – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Капуста белокочанная – 200 г, яблоки – 2 шт., лимон – 0,5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, яблоки очищают от кожицы и натирают на крупной терке. Все перемешивают, посыпают солью и сахаром, добавляют лимонный сок, измельченную зелень петрушки и заправляют растительным маслом.

Мясо промывают, хорошо отбивают с 2 сторон, посыпают смесью из соли и перцев. Затем кладут приготовленный фарш, мясо сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом или ниткой, обмакивают во взбитом яйце, панируют в сухарях и обжаривают в растительном масле (1 ст. ложка) до образования золотистой корочки. После этого рулет посыпают тертым сыром, кладут на противень, смазанный оставшимся маслом, и запекают в духовом шкафу до готовности.

Мясной рулет кладут на плоское блюдо. Украшают оливками и веточками укропа.

Грудинка телячья, фаршированная печенью

Ингредиенты

Грудинка телячья – 1 кг, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Печень говяжья – 400 г, крупа гречневая – 100 г, шпик – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крупу перебирают, моют и отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Подготовленную печень промывают и крупно нарезают. Шпик мелко нарезают и жарят на сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют измельченный лук, печень, вливают немного воды и тушат до готовности. Затем массу охлаждают и пропускают через мясорубку. Печеночную массу смешивают с гречневой кашей и взбитым яйцом, солят. Перчат и тщательно перемешивают.

Грудинку промывают, делают глубокий надрез в виде кармана, натирают снаружи и изнутри солью и перцем. Затем наполняют приготовленным фаршем, кладут на противень и запекают в духовом шкафу до готовности. Во время жаренья периодически поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Грудинка свиная, фаршированная квашеной капустой

Ингредиенты

Грудинка свиная – 1 кг, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста квашенная – 100 г, масло сливочное – 100 г, яблоки – 4 шт., лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Яблоки моют, удаляют сердцевину, мелко нарезают. Капусту отжимают, смешивают с яблоками и сливочным маслом.

Грудинку промывают, делают глубокий надрез, натирают солью и перцем и наполняют приготовленным фаршем. Затем кладут ее на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу. Время от времени грудинку поливают выделяющимся соком и жиром. За несколько минут до готовности посыпают кольцами лука.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Грудинка свиная, фаршированная гречневой кашей

Ингредиенты

Грудинка свиная – 1 кг, лимон – 0,5 шт., зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Крупа гречневая – 200 г, масло сливочное – 100 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крупу перебирают, несколько раз промывают, варят в подсоленной воде до готовности, заправляют сливочным маслом (2 ст. ложки) и охлаждают.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Лук очищают, нарезают полукольцами и жарят на сливочном масле (1 ст. ложка) до золотистого цвета. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки и оставшееся масло, солят, перчат.

Грудинку промывают, косточки перерубают, делают глубокий надрез, натирают солью и перцем и наполняют приготовленным фаршем.

Затем разрез скрепляют деревянными шпажками или сшивают, кладут грудинку на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу.

Время от времени грудинку поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовое блюдо украшают дольками лимона и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Грудинка свиная, фаршированная мясом и рисом

Ингредиенты

Грудинка свиная – 1 кг, маслины – 60 г, зелень шпината – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фарш мясной – 200 г, рис – 150 г, масло сливочное – 150 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис несколько раз промывают, варят в подсоленной воде до готовности, заправляют сливочным маслом (2 ст. ложки) и охлаждают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Лук и чеснок очищают, мелко нарезают и жарят на сливочном масле (1 ст. ложка) до золотистого цвета. Продукты смешивают с фаршем, добавляют измельченную зелень петрушки и оставшееся масло. Массу солят, перчат и перемешивают.

Грудинку промывают, делают глубокий надрез, натирают солью и перцем и наполняют приготовленным фаршем. Затем разрез сшивают нитками или скрепляют деревянными шпажками, грудинку кладут на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу. Время от времени грудинку поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовое блюдо украшают маслинами и посыпают измельченной зеленью шпината.

Грудинка, фаршированная грибами и сухарями

Ингредиенты

Грудинка свиная – 800 г, кетчуп острый – 100 г, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, чеснок сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Грибы – 200 г, масло сливочное – 200 г, сухари панировочные – 100 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, лук зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы, лук и чеснок очищают, мелко нарезают, жарят на сливочном масле (2 ст. ложки) до золотистого цвета и охлаждают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют сухари, измельченный зеленый лук и оставшееся масло. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

В подготовленной грудинке делают глубокий надрез, натирают снаружи и изнутри смесью из соли, перца, чеснока и розмарина. Затем грудинку наполняют приготовленным фаршем, разрез сшивают нитками или скрепляют деревянными шпажками, кладут на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу. Время от времени грудинку поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью укропа и поливают кетчупом.

Грудинка, фаршированная мясом и сельдереем

Ингредиенты

Грудинка свиная – 1 кг, кетчуп кисло-сладкий – 100 г, редис – 1–2 шт., тимьян сушеный молотый, эстрагон сушеный молотый – по 1 ст. ложке, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Фарш мясной – 200 г, сухари панировочные – 100 г, корень сельдерея – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 100 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея и морковь очищают и натирают на средней терке. Лук и чеснок очищают и мелко нарезают. Продукты соединяют, жарят на сливочном масле (3 ст. ложки) до золотистого цвета и охлаждают. Смешивают с мясным фаршем, сухарями, оставшимся сливочным маслом, толченым чесноком и измельченной зеленью петрушки. Массу солят, перчат и перемешивают.

Грудинку промывают, делают глубокий надрез, натирают снаружи и изнутри смесью из соли, перца, тимьяна и эстрагона. Затем грудинку наполняют приготовленным фаршем, разрез сшивают нитками или скрепляют деревянными шпажками, кладут ее на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу. Время от времени грудинку поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовое блюдо украшают кружками редиса и поливают кетчупом.

Блюда из птицы

Курица, фаршированная печенью и грибами

Ингредиенты

Тушка курицы, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Рис – 200 г, печень куриная отварная – 100 г, шампиньоны – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис промывают несколько раз, варят в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Грибы промывают, варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают и мелко нарезают. Печень пропускают через мясорубку. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень укропа и петрушки, солят, перчат.

Подготовленную тушку курицы промывают, натирают солью и перцем, наполняют приготовленным фаршем. Разрез зашивают нитками, курицу кладут на противень, вливают немного воды и запекают в духовом шкафу. Курицу периодически переворачивают и поливают выделяющимся соком.

При подаче к столу курицу поливают растопленным сливочным маслом.

Курица фаршированная гречневой кашей

Ингредиенты

Тушка курицы, чеснок – 2 дольки, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Крупа гречневая – 150 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крупу перебирают, несколько раз промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности и охлаждают. Лук очищают, нарезают полукольцами и пассеруют на сливочном масле. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат.

Подготовленную тушку курицы промывают, натирают смесью из соли, перца и толченого чеснока. Затем ее наполняют приготовленным фаршем, разрез зашивают нитками, кладут на противень, вливают немного воды и запекают в духовом шкафу до готовности. Курицу периодически переворачивают и поливают выделяющимся соком.

Готовую курицу поливают майонезом и украшают веточками петрушки.

Курица фаршированная мясом и яйцами

Ингредиенты

Тушка курицы, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Свинина или телятина – 100 г, шпик свиной – 50 г, яйца – 10 шт., молоко – 6 ст. ложек, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают, разрезают вдоль от шеи до конца туловища и острым ножом аккуратно отделяют от костей мясо вместе с кожей (с мясом оставляют только кости крылышек и ножек, обрубленных около коленного сустава). Затем мясо отделяют от кожи и отбивают его деревянным молоточком.

Телятину или свинину вместе со шпиком пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют сырые яйца, молоко, перец, соль и все тщательно перемешивают.

На кожу курицы кладут мякоть, сверху – приготовленный фарш. Кожу с фаршем заворачивают и зашивают, придав форму целой тушки, после чего курицу перевязывают шпагатом, заливают охлажденным бульоном, сваренным из костей курицы, доводят до кипения и варят под плотно закрытой крышкой на медленном огне до готовности.

Сваренную курицу охлаждают, не вынимая из бульона, сливают бульон, кладут изделие под легкий пресс и выносят на холод.

Курица, фаршированная цветной капустой и фасолью

Ингредиенты

Тушка курицы, капуста цветная маринованная – 70 г, грибы маринованные – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, душица сушеная молотая – 1 ч. ложка, эстрагон сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 300 г, фасоль зеленая – 100 г, морковь – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль и цветную капусту варят в подсоленной воде 2–3 мин, охлаждают, фасоль мелко нарезают, капусту разделяют на соцветия. Морковь и сладкий перец очищают, нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют измельченный зеленый лук, солят, перчат и заправляют оливковым маслом, смешанным с лимонным соком и горчицей.

Подготовленную тушку курицы промывают, натирают смесью из оливкового масла, соли, перца, толченого чеснока, душицы и эстрагона. Затем наполняют приготовленным фаршем, разрез зашивают нитками, кладут на противень, вливают немного воды и запекают в духовом шкафу до готовности. Курицу периодически переворачивают и поливают выделяющимся соком.

Готовую курицу нарезают порционными кусками и поливают майонезом. Украшают маринованной цветной капустой, ломтиками грибов и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Курица, фаршированная сельдереем и яблоками

Ингредиенты

Тушка курицы, перец сладкий красный и желтый – по 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Корень сельдерея – 2 шт., яблоки – 2 шт., апельсин – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Корень сельдерея и яблоки очищают, моют, натирают на средней терке и сбрызгивают лимонным соком. Апельсин очищают, делят на дольки и нарезают их небольшими кусочками. Продукты смешивают, посыпают сахаром и заправляют сметаной.

Подготовленную тушку курицы промывают, смазывают оливковым маслом, натирают солью, красным перцем и наполняют приготовленным фаршем. Затем брюшко зашивают, курицу кладут на противень и запекают в духовом шкафу. Время от времени птицу поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовую курицу украшают веточками базилика, кольцами желтого и красного перца.

Курица, фаршированная зелеными овощами с апельсиновым соусом

Ингредиенты

Тушка курицы, апельсин – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, тмин – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Сок апельсиновый – 100 мл, вино белое сухое – 100 мл, апельсин – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, имбирь, сахар, соль по вкусу.

Для фарша

Зелень щавеля, шпината, петрушки и базилика – по 50 г, сухари панировочные – 100 г, маслины без косточек – 10–15 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень перебирают, моют, крупно нарезают, смешивают с сухарями, взбитыми яйцами и измельченными маслинами. Массу солят, перчат и перемешивают.

Подготовленную тушку курицы промывают, панируют в смеси из тмина, соли и перца, наполняют приготовленным фаршем. Брюшко зашивают, курицу кладут на противень, вливают немного воды и жарят в духовом шкафу до готовности. Периодически птицу поливают выделяющимся соком и жиром.

Для приготовления соуса оставшийся после жарки сок процеживают и обжаривают на нем измельченный репчатый лук до золотистого цвета. В оливковом масле пассеруют муку. Затем вливают вино и тушат примерно 2 мин. После этого добавляют измельченную мякоть апельсина, горчицу, имбирь, пассерованную муку, соль, вливают апельсиновый сок, уксус и

тушат 5–7 мин. Готовую курицу нарезают порционными кусками, поливают соусом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Курица фаршированная с лимонным соусом

Ингредиенты

Тушка курицы, лимон – 0,5 шт., шалфей сушеный молотый – 1 ч. ложка, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Сок лимонный – 150 мл, чеснок – 3 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, цедра лимонная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, каперсы – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, сахар, соль по вкусу.

Для фарша

Морковь – 3 шт., яблоко кислое – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ст. ложки, хрен тертый – 1 ст. ложка, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и яблоко очищают, моют и натирают на крупной терке. Лук очищают и нарезают полукольцами. Продукты смешивают, добавляют тертый хрен, сахар и заправляют майонезом, смешанным с лимонным соком.

Тушку курицы промывают, панируют в смеси соли, перца, шалфея и розмарина, наполняют приготовленным фаршем. Затем брюшко зашивают, курицу запекают в духовом шкафу до готовности. Время от времени ее поливают выделяющимся соком и жиром. Для приготовления соуса муку пассеруют на сливочном масле. Оставшийся после жаренья сок процеживают, смешивают с оливковым маслом и обжаривают в нем измельченный чеснок до золотистого цвета. Добавляют лимонную цедру, каперсы, сахар, соль и жарят 1–2 мин. Затем вливают лимонный сок, добавляют пассерованную муку, измельченную зелень петрушки и тушат до

загустения. Фаршированную курицу нарезают порционными кусками и поливают приготовленным соусом.

Окорочка куриные фаршированые грибами

Ингредиенты

Окорочка куриные – 2 шт., маслины – 5–6 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, помидор – 1 шт., зелень базилика и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, майоран сушеный молотый – 1 ч. ложка, эстрагон сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук, чеснок и грибы очищают, промывают, мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем массу солят, перчат, добавляют эстрагон и майоран. Окорочка промывают, косточки удаляют, наполняют фаршем, натирают солью и перцем и жарят на растительном масле до готовности. Фаршированные окорочка кладут на веточки базилика, посыпают измельченной зеленью укропа и украшают кружками помидора и маслинами.

Рулет из курицы с грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка курицы, майонез – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка.

Для фарша

Свинина – 200 г, потроха куриные – 200 г, орехи грецкие измельченные – 150 г, майонез – 100 г, бульон куриный – 1 л, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, яйца – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и снимают кожу одним куском. Мясо отделяют от костей, пропускают через мясорубку вместе с промытой свининой. Куриные потроха промывают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и измельченным чесноком. Фарш смешивают с обжаренными потрохами и орехами, добавляют сливки, взбитые яйца, соль, перец. Все еще раз перемешивают и выкладывают ровным слоем на кожу курицы, затем сворачивают ее в виде рулета и перевязывают кулинарной нитью.

Рулет кладут в кастрюлю с кипящим бульоном, сваренным из куриных костей, варят до готовности и охлаждают, не вынимая из бульона.

Готовый рулет нарезают порционными кусками и подают к столу, полив майонезом и посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Индейка, фаршированная тестом

Ингредиенты

Тушка индейки, масло растительное – 100 мл, картофель – 5 шт., помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Потроха индейки – 100 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., молоко – 3 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, майоран сушеный молотый и карри – по 1 ч. ложке, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешивают мелко нарубленные потроха индейки, очищенный и измельченный репчатый лук, яйца, панировочные сухари, смесь майорана и карри, перец, соль. Затем добавляют предварительно разведенные в молоке дрожжи. В массу всыпают просеянную муку и замешивают тесто.

Подготовленную тушку индейки натирают солью и перцем снаружи и изнутри, обмазывают сливочным маслом, начиняют тестом и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Готовую индейку кладут на блюдо, вокруг кладут предварительно очищенный и обжаренный в растительном масле картофель. Украшают кружками помидоров и огурца, рубленой зеленью петрушки и зеленым горошком.

Индейка, фаршированная грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка индейки, лимон – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Печень индейки – 300 г, орехи грецкие очищенные – 300 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 2 ст. ложки, хлеб белый – 6 ломтиков.

Способ приготовления

Печень промывают, обжаривают в небольшом количестве сливочного масла, пропускают через мясорубку и протирают через сито.

Орехи толкут в ступке до однородной массы, смешивают с вымоченными в молоке ломтиками хлеба, печеночным фаршем и оставшимся растопленным сливочным маслом. Полученную массу солят, перчат, тщательно перемешивают.

Подготовленную тушку индейки промывают, наполняют приготовленным фаршем. Разрез зашивают, птицу смазывают оливковым маслом, кладут на противень и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности. Время от времени индейку поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовую индейку нарезают порционными кусками и кладут на плоское блюдо. Украшают ломтиками лимона и веточками петрушки.

Индейка, фаршированная рисом и миндалем

Ингредиенты

Тушка индейки, оливки без косточек – 50 г, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Рис вареный – 130 г, изюм – 150 г, курага – 150 г, миндаль – 6 шт., масло сливочное – 6 ст. ложек, гвоздика молотая, корица молотая, соль по вкусу.

Способ приготовления

Миндаль обдают кипятком, снимают кожицу и нарезают соломкой. Изюм и курагу промывают в горячей воде, откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода, и обжаривают в сливочном масле вместе с миндалем. Затем орехи, изюм и курагу соединяют с вареным рисом, добавляют гвоздику, корицу, соль и все тщательно перемешивают.

Подготовленную тушку индейки промывают, наполняют приготовленным фаршем и зашивают отверстие. Тушку заворачивают в фольгу и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовую индейку нарезают порционными кусками, украшают оливками и веточками базилика.

Индейка, фаршированная потрохами и картофелем

Ингредиенты

Тушка индейки, редис – 1–2 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 2 дольки, майоран сушеный молотый, тимьян сушеный молотый – по 1 ч. ложке, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Потроха индейки – 200 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, горошек зеленый консервированный – 4 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сухари смешивают с размягченным сливочным маслом. Картофель, лук и огурец очищают, моют, картофель нарезают кружками, лук – полукольцами, огурец соломкой. Подготовленные потроха промывают, и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют горошек, измельченную зелень петрушки. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Подготовленную тушку индейки промывают, натирают смесью из толченого чеснока, соли, перца, майорана и розмарина. Затем наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают или скрепляют деревянными шпажками. После этого индейку кладут на противень и запекают в духовом шкафу. После образования золотистой корочки, на противень вливают немного воды и готовят птицу до готовности, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Готовую индейку нарезают порционными кусками, кладут на плоское блюдо. Украшают кружками помидора и редиса и веточками петрушки.

Индейка, фаршированная черносливом и грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка индейки, масло оливковое – 1 ст. ложка, куркума – 1 ч. ложка, зелень базилика – 1 пучок, имбирь, сахар, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Чернослив – 400 г, орехи грецкие – 100 г, рис вареный – 70 г, чеснок – 2 дольки, сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив мелко нарезают (несколько штук оставляют для украшения) и смешивают с грецкими орехами. Добавляют рис, толченый чеснок, измельченную зелень петрушки, соль и заправляют сметаной.

Подготовленную тушку индейки промывают и смазывают снаружи и изнутри смесью из оливкового масла, куркумы, перца, имбиря, соли и сахара. Затем ее наполняют приготовленным фаршем, кладут на противень и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. После этого на противень наливают немного воды и жарят индейку до готовности. Время от времени птицу поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовую индейку нарезают порционными кусками, украшают черносливом и веточками базилика.

Индейка, фаршированная зеленью и фруктами

Ингредиенты

Тушка индейки, лимон – 0,5 шт., чеснок – 4 дольки, сок лимонный – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, розмарин сушеный молотый – 1 ст. ложка, кориандр – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, корица, сахар, соль по вкусу.

Для фарша

Ростки бобовые – 100 г, ананас – 100 г, грейпфрут – 1 шт., банан – 1 шт., листья латука – 3 шт., майонез – 1 ст. ложка, сливки – 1 ст. ложка, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку индейки промывают и натирают снаружи и изнутри смесью из лимонного сока, оливкового масла, розмарина, кориандра, корицы, соли и сахара и ставят в прохладное место на 5–10 мин.

Бобовые ростки отваривают в подсоленной воде, затем остужают и нарезают кусочками. Ананас, грейпфрут и банан очищают, нарезают ломтиками, соединяют с бобовыми ростками, измельченным латуком. Массу посыпают сахаром, солят и заправляют смесью из майонеза и взбитых сливок.

Тушку индейки наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают. Птицу кладут на противень и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Затем наливают на противень немного воды и запекают до готовности.

Готовое блюдо украшают ломтиками лимона и веточками петрушки.

Индейка, фаршированная яблоками и морковью

Ингредиенты

Тушка индейки, яблоко – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, сок яблочный – 50 мл, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Яблоки – 5–6 шт., морковь – 3 шт., изюм без косточек – 100 г, сметана – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Изюм заливают горячей водой и оставляют до остывания. Яблоки моют, удаляют сердцевину и нарезают дольками.

Морковь очищают, моют и натирают на средней терке. Продукты смешивают, добавляют сахар и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком.

Подготовленную тушку индейки промывают, смазывают яблочным соком, натирают солью и перцем и наполняют приготовленным фаршем.

Затем брюшко зашивают, тушку кладут на противень и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Затем на противень вливают немного воды и запекают до готовности.

Периодически птицу поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовую индейку нарезают порционными кусками и кладут на блюдо.

Птицу посыпают измельченной зеленью базилика, украшают морковью, нарезанной звездочками, дольками яблока и сбрызгивают лимонным соком.

Индейка, фаршированная зеленой фасолью и гречневой кашей

Ингредиенты

Тушка индейки, кетчуп кисло-сладкий – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 3 дольки, зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фасоль зеленая стручковая – 200 г, крупа гречневая – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде 1–2 мин, откидывают на сито и мелко нарезают. Крупу перебирают, заливают кипятком на 15–20 мин, затем воду сливают. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, толченый чеснок, солят, перчат и заправляют растопленным сливочным маслом.

Подготовленную тушку индейки промывают, натирают снаружи и изнутри солью и перцем и наполняют приготовленным фаршем. Затем брюшко зашивают, птицу кладут на противень и запекают в духовом шкафу до готовности. Время от времени ее поливают выделяющимся при жерении соком и жиром.

Фаршированную индейку кладут на плоское блюдо, украшают кружками огурца и помидора, поливают кетчупом и посыпают измельченной зеленью кинзы.

Утка, фаршированная печенью

Ингредиенты

Тушка утки, мадера – 100 мл, жир гусиный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Печень куриная и гусиная – по 100 г, шпиг – 50 г, фисташки – 50 г, яйца – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, мускатный орех, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку утки промывают, разрезают вдоль от шеи до конца туловища и острым ножом аккуратно отделяют от костей мясо вместе с кожей (с мясом оставляют только кости крылышек и ножек, обрубленных около коленного сустава). Затем мясо отделяют от кожи. Из костей варят бульон. Морковь и корень петрушки очищают, моют и натирают на средней терке. Лук очищают и, моют и нарезают полукольцами. Коренья и лук пассеруют в сливочном масле. Затем добавляют мелко нарезанные куриную и гусиную печень, утиное филе, вливают немного воды и тушат до полного выпаривания жидкости. Полученную массу пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют мускатный орех, измельченные фисташки и нарезанный кубиками шпик. На кожу утки кладут приготовленный фарш, затем ее зашивают, придав форму птицы, солят, перчат, заливают бульоном, добавляют вино, утиный жир и варят. Охлаждают утку, не вынимая из бульона. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки.

Индейка, фаршированная белой фасолью и ветчиной

Ингредиенты

Тушка индейки, оливки без косточек – 60 г, помидор – 1 шт., перец болгарский желтый – 1 шт. чеснок – 4 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фасоль белая – 200 г, ветчина – 200 г, сыр твердых сортов – 50 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль моют, отваривают до мягкости в подсоленной воде и охлаждают. Ветчину нарезают небольшими кусочками, смешивают с фасолью, тертым сыром, измельченными репчатым и зеленым луком. Массу солят, перчат и заправляют растопленным сливочным маслом.

Тушку индейки промывают, натирают солью и перцем, наполняют приготовленным фаршем и зашивают брюшко. Затем птицу кладут на противень и запекают до образования золотистой корочки.

После этого на противень наливают немного воды и запекают индейку до готовности. Время от времени ее поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовую индейку нарезают порционными кусками, кладут на плоское блюдо на веточки петрушки. Украшают оливками, кружками помидора и кольцами желтого перца.

Утка, фаршированная гречневой кашей и потрохами

Ингредиенты

Тушка утки, вино белое – 250 мл, оливки без косточек – 10 шт., яблоки – 5 шт., сливы маринованные – 5 шт., лимон – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Крупа гречневая – 300 г, потроха утиные – 50 г, масло топленое – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебирают, несколько раз промывают, варят в подсоленной воде до полуготовности. Подготовленные потроха мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, солят, перчат.

Подготовленную тушку утки промывают, наполняют приготовленным фаршем, разрез зашивают нитками или скалывают деревянными шпажками. Затем утку натирают солью, перцем и свежевыжатым лимонным соком, сбрызгивают белым вином и запекают в предварительно разогретой духовке 1,5 ч. Каждые 10 мин утку поливают выделяющимся при жарке соком.

Для приготовления соуса оставшийся от жарения сок процеживают, добавляют пюре из слив, слегка нагревают и охлаждают.

Поджаренную утку кладут на блюдо, поливают приготовленным соусом. Украшают оливками, очищенными и натертыми на терке яблоками и рубленой зеленью петрушки.

Утка, фаршированная белой фасолью и сыром

Ингредиенты

Тушка утки, сок апельсиновый – 100 мл, маслины без косточек – 60 г, апельсин – 1 шт., чеснок толченый – 2 ст. ложки, розмарин – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Фасоль белая – 200 г, сыр твердых сортов – 200 г, сухари панировочные – 80 г, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль замачивают на 3–4 ч в холодной воде, после чего отваривают в той же воде до мягкости и откидывают на сито. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сыр натирают на средней терке, смешивают с фасолью, сухарями, луком, измельченной зеленью петрушки. Массу солят, перчат и перемешивают.

Подготовленную тушку утки промывают, смазывают апельсиновым соком, натирают снаружи и изнутри смесью из соли, чеснока, перца и розмарина.

Затем ее наполняют приготовленным фаршем, брюшко сшивают и кладут утку на противень брюшком вниз. Запекают в духовом шкафу до готовности. Время от времени утку поливают выделяющимся при жареньи соком и жиром.

Готовую утку украшают дольками апельсина и маслинами.

Утка, фаршированная рисом и черносливом

Ингредиенты

Тушка утки, майонез – 100 г, оливки без косточек – 60 г, лимон – 1 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 0,5 пучка, душица – 1 ч. ложка, соль, перец черный молотый и красный молотый по вкусу.

Для фарша

Рис – 150 г, чернослив – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают в подсоленной воде, охлаждают. Чернослив заливают горячей водой, оставляют до остывания, затем мякоть отделяют от косточек и крупно нарезают. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки, солят и заправляют растопленным сливочным маслом.

Подготовленную тушку утки промывают, смазывают майонезом и ставят в прохладное место на 30–40 мин. Затем ее натирают смесью из толченого чеснока, красного и черного перца, душицы и соли, наполняют фаршем, брюшко зашивают нитками или скалывают деревянными шпажками.

Фаршированную утку кладут на противень на спинку и запекают до образования золотистой корочки.

Затем вливают немного воды и запекают до готовности. Время от времени ее поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовую утку нарезают порционными кусками, украшают оливками, кружками лимона и веточками петрушки.

Утка, фаршированная яблоками

Ингредиенты

Тушка утки, лимон – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Яблоки (лучше антоновка) – 1 кг.

Способ приготовления

Яблоки моют, аккуратно удаляют сердцевину. Подготовленную тушку утки промывают, натирают солью и перцем, наполняют яблоками, брюшко зашивают нитками. Кладут ее на противень и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Затем вливают немного воды и запекают до готовности. Время от времени утку переворачивают и поливают выделяющимся соком и жиром. У запеченной утки удаляют нитки, яблоки аккуратно вынимают. Затем птицу нарезают порционными кусками, кладут на плоское блюдо и украшают запеченными яблоками, дольками лимона, веточками петрушки и укропа.

Утка, фаршированная маринованными грибами

Ингредиенты

Тушка утки, капуста цветная маринованная – 50 г, картофель – 3–4 шт., чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Грибы маринованные – 400 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, нарезают полукольцами, вместе с грибами обжаривают в растительном масле до золотистого цвета.

Картофель очищают, моют и разрезают на 2 части.

Подготовленную тушку утки промывают, натирают смесью из соли, перца и толченого чеснока, наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают. После этого утку кладут на противень и запекают в духовом шкафу. Когда появится золотистая корочка, на противень наливают немного воды, кладут нарезанный картофель и запекают до готовности.

Фаршированную утку кладут в центре блюда, вокруг – запеченный картофель. Украшают цветной капустой и веточками укропа.

Утка, фаршированная печеночным паштетом

Ингредиенты

Тушка утки, перец сладкий – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Печень говяжья – 200 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 3 ст. ложки, молоко – 2 ст. ложки, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук, чеснок и морковь очищают и крупно нарезают.

Подготовленную печень нарезают кусочками и обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют морковь, лук, чеснок, вливают немного воды и тушат на среднем огне до полного выпаривания жидкости. После этого полученную массу пропускают через мясорубку, добавляют измельченный зеленый лук, сухари, молоко. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Подготовленную тушку утки промывают, наполняют паштетом, брюшко зашивают, натирают солью и перцем и запекают до образования золотистой корочки. После этого вливают немного воды и запекают в духовом шкафу.

Готовую утку нарезают порционными кусками, украшают кружками яйца и сладкого перца, посыпают измельченной зеленью петрушки.

Утка, фаршированная краснокочанной капустой

Ингредиенты

Тушка утки, грибы маринованные – 50 г, чеснок толченный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, тимьян сушеный молотый, розмарин сушеный молотый – по 1 ч. ложке, эстрагон сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец черный молотый и красный молотый по вкусу.

Для фарша

Капуста краснокочанная – 300 г, окорок копченый – 100 г, вешенки – 100 г, яйца – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют и сбрызгивают лимонным соком, грибы нарезают ломтиками, лук – полукольцами. Продукты жарят на сливочном масле до золотистого цвета, охлаждают. Добавляют мелко нарезанный окорок, измельченный зеленый лук и взбитые яйца. Массу солят, перчат и перемешивают.

Подготовленную тушку утки промывают, снаружи и изнутри натирают смесью из оливкового масла, чеснока, тимьяна, розмарина, эстрагона, соли, красного и черного перца. Затем утку наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают и запекают в духовом шкафу до готовности. Время от времени утку переворачивают и поливают выделяющимся соком и жиром.

Готовое блюдо украшают целыми грибами и веточками петрушки.

Гусь, фаршированный картофелем и черносливом

Ингредиенты

Тушка гуся, масло сливочное – 70 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Картофель – 5–6 шт., чернослив без косточек – 100 г, яблоки – 3 шт.

Способ приготовления

Картофель очищают, моют и крупно нарезают. Чернослив заливают горячей водой на 15–20 мин. Яблоки разрезают на 2 части, удаляют сердцевину.

Подготовленную тушку гуся промывают, натирают солью и перцем, наполняют картофелем, черносливом и яблоками, брюшко зашивают. Затем кладут на противень на спинку и запекают до образования золотистой корочки. Затем на противень наливают немного воды и запекают до готовности, периодически поливая выделяющимся соком и жиром.

Перед подачей удаляют нитки, гуся нарезают порционными кусками, кладут на плоское блюдо и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Гусь, фаршированный капустой и маслинами

Ингредиенты

Тушка гуся, огурец – 1 шт., перец сладкий желтый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Вино сухое красное – 200 мл, яблоко – 1 шт., зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, мука – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Для фарша

Капуста белокочанная – 300 г, маслины без косточек – 70 г, лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, лук нарезают полукольцами. Все обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Массу солят, перчат, добавляют измельченные маслины и перемешивают.

Для приготовления соуса муку пассеруют в сливочном масле. Затем вливают вино, добавляют тертое яблоко, сахар, лавровый лист, соль, перец, измельченную зелень петрушки и варят до загустения.

Подготовленную тушку гуся промывают, натирают солью и перцем, наполняют фаршем, брюшко зашивают.

Гуся кладут в форму для выпечки и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Затем вливают соус и запекают до готовности.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают кружками огурца и сладкого перца.

Гусь, фаршированный грибами

Ингредиенты

Тушка гуся, помидор – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, чеснок толченый – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Грибы белые – 300 г, яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., вино белое – 2 ст. ложки, масло сливочное – 3 ст. ложки, майоран измельченный – 1 ч. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Морковь и лук очищают, моют, морковь натирают на средней терке, лук нарезают кольцами. Грибы очищают, моют, кладут в кастрюлю, добавляют вино и тушат в течение 25 мин. Затем добавляют лук, морковь, майоран и жарят на сливочном масле до золотистого цвета.

Массу солят, перчат, добавляют яйца и перемешивают.

Подготовленную тушку гуся промывают и натирают смесью из чеснока, соли и перца. Затем наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают. Гуся кладут на противень и запекают до золотистой корочки. После этого наливают немного воды и запекают до готовности.

Время от времени гуся слегка переворачивают и поливают выделяющимся соком и жиром.

Готового гуся нарезают порционными кусками, посыпают измельченной зеленью укропа. Украшают кружками помидора, огурца и зеленым горошком.

Гусь, фаршированный фруктами

Ингредиенты

Тушка гуся, оливки без косточек – 50 г, сок мандариновый – 70 мл, мандарин – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Мандарины – 4 шт., курага – 100 г, чернослив – 100 г, рис – 80 г, изюм без косточек – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курагу, изюм и чернослив по отдельно заливают горячей водой и оставляют до набухания, затем удаляют косточки. Рис варят в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают. Продукты смешивают, добавляют измельченную зелень петрушки. Мандарины очищают и делят на дольки. Подготовленную тушку гуся промывают, натирают смесью из мандаринового сока, соли и перца, наполняют фаршем, мандариновыми дольками. Брюшко зашивают или скрепляют деревянными шпажками. Гуся кладут на спину на противень и запекают до золотистого цвета. Затем на противень наливают немного воды и запекают гуся до готовности. Периодически его переворачивают и поливают выделяющимся соком и жиром.

Готового гуся нарезают порционными кусками, кладут на блюдо и посыпают измельченной зеленью петрушки. Украшают дольками мандарина и оливками.

Гусь, фаршированный цветной капустой

Ингредиенты

Тушка гуся, грибы маринованные – 70 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, сок лимонный – 150 мл, лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., чеснок толченный – 2 ст. ложки, майоран сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, тимьян – 0,5 ч. ложки, розмарин – 0,5 ч. ложки, зелень укропа, базилика салат зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 400 г, кукуруза консервированная – 50 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 4 дольки, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку гуся промывают, снаружи и изнутри натирают смесью из соли, красного и черного перца, майорана, чеснока, тимьяна и розмарина. Затем сбрызгивают лимонным соком, добавляют лавровый лист, измельченную зелень базилика, нарезанный кольцами лук и ставят в холодильник на 30–40 мин.

Капусту разбирают на соцветия, опускают на 15 мин в холодную воду с добавлением лимонного сока (2 ч. ложки), затем промывают и отваривают в подсоленной воде до полуготовности. Затем ее охлаждают, смешивают с кукурузой, толченым чесноком, нарезанным кольцами репчатым луком. Массу солят, перчат и сбрызгивают оставшимся лимонным соком.

Маринованного гуся наполняют фаршем, брюшко зашивают, кладут на противень и запекают до готовности. Периодически его переворачивают и поливают выделяющимся соком и жиром.

Готового гуся кладут на плоское блюдо на листья салата. Украшают маринованными грибами, горошком и веточками укропа.

Гусь, фаршированный капустой, с орехово-чесночным соусом

Ингредиенты

Тушка гуся, вино виноградное – 150 мл, уксус яблочный – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., эстрагон сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, шалфей сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень базилика, сельдерея – по 0,5 пучка, корица, сахар, соль, перец черный молотый и красный молотый по вкусу.

Для соуса

Орехи грецкие – 100 г, сливки – 150 мл, чеснок – 4 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 3 ст. ложки,

Для фарша

Капуста краснокочанная – 500 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную тушку гуся промывают. Вино смешивают с уксусом и нагревают примерно до 50 °С. Добавляют нарезанный кольцами лук, тертую морковь, измельченную зелень сельдерея, корицу, сахар, соль, черный перец и эстрагон. Полученным маринадом заливают гуся и ставят в прохладное место на 30–40 мин.

Капусту шинкуют, лук очищают и нарезают кольцами, морковь натирают на средней терке. Продукты смешивают, посыпают сахаром, солью, перцем, сбрызгивают уксусом и слегка перетирают руками.

Для приготовления соуса толченый чеснок пассеруют в сливочном масле. Затем вливают сливки, добавляют измельченные орехи, зелень петрушки и варят 5–7 мин.

Маринованного гуся натирают снаружи и изнутри красным перцем и шалфеем, наполняют фаршем, брюшко зашивают. Кладут его в форму для выпечки и запекают до золотистой корочки. Затем вливают соус и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью базилика.

Куропатка, фаршированная ягодами

Ингредиенты

Тушка куропатки, вино белое сухое – 200 мл, лавровый лист – 1–2 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, чеснок толченный – 1 ст. ложка, душица, мята, розмарин и шалфей – по 1 веточке, кресс-салат – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Клюква – 100 г, брусника – 100 г, листья брусники – 3–4 шт., сахар, по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада смешивают вино и оливковое масло. Добавляют лавровый лист, чеснок, душицу, мяту, розмарин, шалфей, соль и перец. Массу нагревают на водяной бане до 40–50 °С и охлаждают. Подготовленную тушку куропатки промывают, заливают маринадом и ставят в прохладное место на 20–30 мин.

Маринованную куропатку наполняют ягодами (несколько оставляют для украшения) и брусничными листьями, посыпают их сахаром, разрез зашивают, ножки и крылышки связывают нитками и кладут на противень. Запекают в духовом шкафу до готовности, периодически поливая выделяющимся соком.

Готовую куропатку кладут на блюдо на листья кресс-салата и украшают ягодами.

Куропатка, фаршированная шампиньонами

Ингредиенты

Тушка куропатки, сыр пармезан – 100 г, перец сладкий красный и желтый – по 1 шт., соус томатный кисло-сладкий – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Шампиньоны – 200 г, ветчина – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 1 ст. ложка, эстрагон измельченный – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезают ломтиками и вместе с измельченными луком и чесноком пассеруют в оливковом масле. Затем массу солят, перчат, добавляют эстрагон и перемешивают.

Подготовленную тушку куропатки промывают, снаружи и изнутри смазывают томатным соусом, солят, перчат и наполняют приготовленным фаршем. Брюшко зашивают, куропатку кладут на противень и запекают до готовности.

Запеченную фаршированную куропатку нарезают порционными кусками и кладут на плоское блюдо. Украшают кружками красного и желтого перца, веточками петрушки и посыпают тертым сыром.

Перепела, фаршированные гусиной печенью

Ингредиенты

Тушки перепелов – 2 шт., сок клюквенный – 80 мл, клюква – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Для фарша

Печень гусиная – 100 г, яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, клюква – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную печень промывают, нарезают небольшими кусочками и обжаривают в сливочном масле до золотистой корочки. Добавляют нарезанный кольцами лук, тертую морковь, вливают немного воды и тушат до готовности. Затем полученную массу пропускают через мясорубку, солят, перчат, добавляют тертые яблоки, клюкву и заправляют сметаной.

Подготовленные тушки промывают, смазывают клюквенным соком, наполняют фаршем и обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Затем кладут на противень и запекают до готовности.

Запеченных перепелов кладут на плоское блюдо, украшают клюквой и веточками петрушки.

Перепела, фаршированные шампиньонами

Ингредиенты

Тушки перепелов – 2 шт., лимон – 1 шт., вино белое сухое – 150 мл, сок мандариновый – 80 мл, ликер мандариновый – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, уксус винный – 1 ч. ложка, тимьян измельченный – 1 ч. ложка, шалфей измельченный – 0,5 ч. ложки, зелень базилика, сельдерея, кресс-салат – по 0,5 пучка, корица, соль по вкусу.

Для фарша

Шампиньоны – 200 г, шпик – 50 г, лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 2 ст. ложки, перец сладкий – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада смешивают вино, мандариновый сок, ликер, уксус и оливковое масло. Добавляют измельченную зелень базилика и сельдерея, тимьян, шалфей, корицу и соль. Подготовленные тушки перепелов промывают, заливают маринадом и ставят в холодильник на 30–40 мин.

Шампиньоны нарезают ломтиками, сладкий перец – полукольцами, лук и чеснок измельчают, корень петрушки натирают на средней терке. Все продукты смешивают и обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавляют нарезанный шпик, соль, перец и перемешивают.

Маринованных перепелов наполняют приготовленным фаршем, в голени одной ножки делают надрез и вставляют в него другую ножку. Запекают в духовом шкафу до готовности, периодически поливая маринадом.

Запеченных перепелов кладут на листья кресс-салата и украшают кружками лимона.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Рыба, фаршированная рисом и зеленым горошком

Ингредиенты

Рыба – 800 г, корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, цедра лимонная тертая – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Рис – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, перец красный сладкий – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис варят в подсоленной воде до полуготовности и охлаждают. Перец моют, удаляют семена и плодоножку, мелко нарезают и смешивают с рисом, измельченным яйцом и горошком. Массу солят, перчат и заправляют растопленным сливочным маслом. Рыбу чистят, потрошат, тщательно промывают, натирают солью и перцем, наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают.

Затем заливают ее горячей водой (чтобы слегка покрывала), добавляют тертый корень сельдерея, лавровый лист, лимонную цедру, соль, перец и варят до готовности.

Готовую рыбу нарезают порционными кусками и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рыба, фаршированная красной фасолью

Ингредиенты

Рыба – 1 кг, корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., кетчуп острый – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец горошком по вкусу.

Для фарша

Фасоль красная консервированная – 200 г, перец болгарский – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька.

Способ приготовления

Перец, лук и чеснок очищают, моют, мелко нарезают и смешивают с фасолью.

Рыбу чистят, потрошат, промывают, наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают. Корень и сельдерея очищают, натирают на средней терке и пассеруют в сливочном масле. Затем сверху кладут рыбу, вливают немного воды, кетчуп, добавляют лавровый лист, соль, перец горошком и тушат до готовности.

Готовую рыбу нарезают порционными кусками, поливают соусом, оставшимся после тушения, и посыпают измельченной зеленью укропа.

Рыба, фаршированная сыром и картофелем

Ингредиенты

Рыба – 1 кг, маслины без косточек – 50 г, масло сливочное – 50 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Сыр тертый – 100 г, картофель – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, сливки – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный лук нарезают тонкими кольцами, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и оставляют на 30 мин. Картофель очищают, моют, отваривают в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают и нарезают кружками.

Яйцо взбивают со сливками, солью и перцем, смешивают с тертым сыром. Полученной смесью заливают картофель, добавляют лук и осторожно перемешивают.

Подготовленную рыбу промывают, смазывают оливковым маслом, натирают солью, перцем и горчицей и наполняют приготовленным фаршем.

Затем брюшко зашивают, рыбу кладут в смазанную оливковым маслом форму для выпечки и запекают до образования золотистой корочки.

Затем ее кладут на фольгу, кладут сверху кусочек сливочного масла, заворачивают и запекают до готовности.

Готовую рыбу нарезают порционными кусками, кладут на листья салата. Блюдо украшают маслинами и веточками укропа.

Рыба, фаршированная картофелем и луком

Ингредиенты

Рыба – 800 г, соус томатный – 100 г, сухари панировочные – 80 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, огурец маринованный – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Картофель – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Картофель, лук и чеснок очищают, моют и мелко нарезают. Зелень укропа перебирают, моют и измельчают. Продукты смешивают.

Подготовленную рыбу промывают, снаружи и изнутри смазывают томатным соусом, наполняют фаршем, брюшко скрепляют деревянной шпажкой.

Рыбу солят, перчат, панируют в сухарях и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Затем ее кладут на фольгу, поливают растопленным сливочным маслом, заворачивают и запекают до готовности.

Фаршированную рыбу нарезают порционными кусками и посыпают измельченной зеленью укропа.

Щука фаршированная

Ингредиенты

Щука – 1 кг, лимон – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., оливки – 10 шт., салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Для фарша

Картофель – 5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, зелень укропа и петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Укроп, петрушку и чеснок измельчают и смешивают с картофелем. Щуку очищают, потрошат, промывают, натирают солью и перцем, сбрызгивают соком половины лимона, наполняют приготовленным фаршем и зашивают брюшко. Подготовленную рыбу кладут в форму для выпечки и ставят в разогретую до 180 ˚С духовку на 30 мин.

Когда рыба будет готова, из нее вынимают нитки, выкладывают на блюдо, украшают нарезанными ломтиками помидорами и огурцами, оливками, листьями салата и дольками лимона.

Карп, фаршированный гречневой кашей

Ингредиенты

Карп – 1 кг, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, карри – 1 ч. ложка, зелень петрушки, укропа и сельдерея – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Каша гречневая – 4 ст. ложки, чеснок – 2 дольки.

Способ приготовления

Чеснок очищают, мелко нарезают, смешивают половину его с гречневой кашей.

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, солят, перчат, натирают чесноком и карри, наполняют кашей и смазывают растительным маслом. Подготовленную таким образом рыбу заворачивают в фольгу и пекут в предварительно разогретой духовке до готовности.

Перед подачей к столу фольгу разворачивают, рыбу украшают веточками зелени.

Карп, фаршированный анчоусами

Ингредиенты

Карп – 1 кг, огурец маринованный – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зерна горчицы – 1 ч. ложка, тимьян сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Анчоусы – 100 г, фарш рыбный – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу промывают, смазывают оливковым маслом, панируют в смеси горчицы, соль, перца и тимьяна, сбрызгивают лимонным соком и ставят в холодильник на 20–30 мин. Рыбный фарш солят, перчат и смешивают с взбитым яйцом. Добавляют анчоусы, горошек, измельченный зеленый и репчатый лук и тщательно перемешивают.

Маринованную рыбу наполняют фаршем, брюшко зашивают, кладут на противень и запекают в духовом шкафу до образования золотистой корочки. Затем вливают немного воды и запекают до готовности.

Фаршированную рыбу нарезают и украшают кружками огурца, веточками базилика и посыпают измельченным укропом.

Карп, фаршированный картофелем

Ингредиенты

Карп – 600 г, сливки – 100 мл, лимон – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Картофель – 5 шт., зелень укропа – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками и смешивают с измельченной зеленью укропа.

Карпа потрошат, промывают холодной водой, солят, наполняют смесью картофеля и укропа, сбрызгивают свежевыжатым лимонным соком и кладут в форму для выпечкм брюшком вниз. После этого добавляют лавровый лист, перчат, заливают сливками и запекают в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 15–20 мин.

Карп, фаршированный зеленым луком

Ингредиенты

Карп – 1 кг, майонез – 150 г, корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Лук зеленый – 1 пучок, яйца – 2 шт., тимьян – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук измельчают, смешивают с взбитыми яйцами, добавляют тимьян и солят. Рыбу чистят, потрошат, тщательно промывают, наполняют приготовленным фаршем, брюшко зашивают. Корень сельдерея и морковь очищают, натирают на средней терке и пассеруют в сливочном масле. Затем сверху кладут рыбу, вливают немного воды, добавляют лавровый лист и тушат 10–15 мин. После этого вливают сметану и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовую рыбу посыпают измельченной зеленью петрушки.

Сазан фаршированный

Ингредиенты

Сазан – 1 кг, свекла – 1 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лимон – 0,5 шт., чеснок – 3 дольки, лист лавровый – 1–2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец черный молотый и душистый горошком по вкусу.

Для фарша

Батон – 100 г, молоко – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., тимьян – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очищают, отрезают голову, потрошат (не разрезая брюшко) и тщательно промывают. Затем на спинке делают надрез и аккуратно вынимают мякоть, стараясь не повредить кожицу. Рыбу сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат и ставят в прохладное место на 10–15 мин.

Мякоть нарезают и вместе с луком и батоном, предварительно замеченным в молоке, пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, добавляют измельченный тимьян и тщательно перемешивают. Рыбу наполняют приготовленным фаршем.

Морковь, лук и свеклу очищают, мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем сверху кладут рыбу, добавляют измельченный чеснок, лавровый лист, перец горошком, вливают немного воды и тушат до готовности.

Готовую рыбу украшают ломтиками лимона и веточками петрушки.

Сазан, фаршированный стручковой фасолью и орехами

Ингредиенты

Сазан – 1 кг, горошек зеленый консервированный – 60 г, сок лимонный – 100 мл, перец сладкий красный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло оливковое – 2 ст. ложки, зира – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, имбирь измельченный – 1 ч. ложка, кардамон, сахар, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фасоль зеленая – 100 г, орехи грецкие измельченные – 50 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень кинзы – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зиру обжаривают на сухой сковороде 1–2 мин, затем смешивают с лимонным соком, толченым чесноком, имбирем, кардамоном, сахаром, солью и перцем. Подготовленную рыбу тщательно промывают, заливают приготовленным маринадом и ставят в холодильник на 30–40 мин. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, посыпают сахаром, солью, сбрызгивают уксусом и оставляют на 10–15 мин.

Фасоль отваривают в подсоленной воде в течение 3–4 мин, откидывают на дуршлаг, охлаждают и смешивают с орехами. Затем добавляют взбитое яйцо, измельченные лук и зелень кинзы. Массу солят, перчат и перемешивают.

Маринованную рыбу наполняют фаршем, брюшко зашивают и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готовое блюдо украшают зеленым горошком, кольцами маринованного лука и сладкого перца.

Сазан, фаршированный вешенками

Ингредиенты

Сазан – 1 кг, маслины без косточек – 50 г, лимон – 1 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, тимьян измельченный – 1 ч. ложка, эстрагон измельченный – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Вешенки – 300 г, батон – 100 г, молоко – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., чеснок – 2 дольки, вино белое сухое – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук, чеснок и грибы очищают, промывают, мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем вливают вино и тушат до его полного выпаривания. Батон размачивают в молоке, отжимают и смешивают с грибной массой. Добавляют измельченную зелень базилика и взбитое яйцо. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

Подготовленную рыбу промывают, удаляют жабры и наполняют приготовленным фаршем. Затем ее поливают оливковым маслом, натирают смесью из соли, перца, эстрагона и тимьяна, обкладывают ломтиками лимона (несколько оставляют для украшения), заворачивают в фольгу и запекают до готовности.

Фаршированную рыбу нарезают порционными кусками, украшают ломтиками лимона, маслинами и веточками петрушки.

Сазан, фаршированный зеленью

Ингредиенты

Сазан – 800 г, сметана – 150 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Зелень щавеля и петрушки – по 1 пучку, лук зеленый – 0,5 пучка, яйца – 2 шт., сухари панировочные – 4 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Зелень щавеля и петрушки, зеленый лук мелко нарезают, смешивают с сухарями и взбитыми яйцами. Массу солят, перчат и перемешивают.

Рыбу чистят, потрошат, тщательно промывают и наполняют приготовленным фаршем.

Лук, морковь и корень сельдерея очищают, лук нарезают кольцами, морковь и сельдерей натирают на средней терке. Продукты обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем сверху кладут фаршированную рыбу, вливают немного воды и тушат на среднем огне. Через 15–20 мин добавляют лавровый лист, розмарин, соль, перец, вливают сметану и тушат до готовности.

Фаршированную рыбу кладут на плоское блюдо, поливают оставшимся после тушения соусом и посыпают измельченной зеленью укропа.

Судак, фаршированный сыром и яйцами

Ингредиенты

Судак – 800 г, кукуруза консервированная – 70 г, масло оливковое – 150 мл, огурец маринованный – 1 шт., зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Сыр – 200 г, сухари панировочные – 70 г, яйца – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец маринованный – 1 шт., чеснок – 2 дольки, соль, перец по вкусу по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Огурец натирают на средней терке.

Лук и чеснок очищают и мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют сухари, солят, перчат.

Подготовленную рыбу промывают, наполняют фаршем, брюшко зашивают и натирают солью и перцем. Затем поливают оливковым маслом и запекают в духовом шкафу до готовности.

Готового сазана нарезают порционными кусками, украшают кружками огурца, кукурузой и посыпают измельченной зеленью укропа.

Судак, фаршированный яйцами и чесноком

Ингредиенты

Судак – 800 г, майонез – 200 г, сухари панировочные – 100 г, яйца – 2 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Яйца – 3 шт., чеснок – 5 долек, лук зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и вместе с зеленым луком и чесноком мелко нарезают.

Рыбу чистят, потрошат, тщательно промывают, солят, перчат и наполняют приготовленным фаршем, разрез скрепляют деревянными шпажками. Затем рыбу обмакивают во взбитых яйца, панируют в сухарях и жарят в оливковом масле.

Готовую рыбу нарезают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Судак, фаршированный луком и картофелем

Ингредиенты

Судак – 1 кг, помидор – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт.. морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 1–2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, вино белое сухое – 3 ст. ложки, кресс-салат – 1 пучок, сахар, кориандр, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Сухари панировочные – 50 г, молоко – 50 мл, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., картофель – 1 шт., цедра лимонная измельченная – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, отрезают голову, потрошат, не разрезая брюшко, и тщательно промывают. Делают надрез вдоль спинки и аккуратно вынимают мясо, не повредив кожицу.

Лук и картофель очищают, моют и вместе с мясом пропускают через мясорубку. Фарш смешивают с сухарями, молоком, взбитым яйцом. Добавляют лимонную цедру, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Приготовленным фаршем аккуратно наполняют рыбу, перевязывают ее ниткой. Морковь, корень сельдерея и лук очищают, моют, морковь и сельдерей натирают на средней терке, лук нарезают полукольцами. Продукты обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Затем сверху кладут судака, вливают немного воды, солят и тушат на среднем огне. За 15–20 мин до готовности добавляют лавровый лист, белое вино, сахар, перец, кориандр.

Готовую рыбу кладут на плоское блюдо на листья кресс-салата, поливают соусом, оставшимся после тушения, и украшают кружками помидора.

Толстолобик, фаршированный картофелем и маслинами

Ингредиенты

Толстолобик – 800 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, эстрагон – 0,5 ч. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Маслины – 80 г, картофель – 2 шт., молоко – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу чистят, отрезают голову, не разрезая брюшка потрошат, тщательно промывают. Затем вдоль спинки надрезают кожицу, и аккуратно вынимают мякоть. Картофель, лук и морковь очищают и моют. Затем вместе с рыбной мякотью и маслинами пропускают через мясорубку. В фарш добавляют молоко, солят, перчат и тщательно перемешивают. Затем им наполняют рыбу, перевязывают ниткой и кладут в форму для выпечки. Поливают растопленным сливочным маслом, вливают немного воды, добавляют эстрагон, соль, перец и запекают до готовности. Запеченную фаршированную рыбу посыпают измельченной зеленью базилика.

Лещ, фаршированный орехами и изюмом

Ингредиенты

Лещ – 800 г, оливки без косточек – 50 г, лимон – 0,5 шт., соль, перец по вкусу.

Для фарша

Орехи грецкие измельченные – 200 г, изюм без косточек – 60 г, лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Затем смешивают его с орехами, изюмом, сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат и перемешивают.

Рыбу чистят, потрошат, тщательно промывают, солят, перчат, наполняют приготовленным фаршем и перевязывают ниткой. Затем запекают в духовом шкафу до готовности.

Фаршированную рыбу украшают дольками лимона и оливками.

Филе осетра, фаршированное лососем

Ингредиенты

Филе осетра – 800 г, маслины без косточек – 60 г, лимон – 0,5 шт., лавровый лист – 1–2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, тимьян – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец душистый горошком и красный молотый по вкусу.

Для фарша

Филе лосося – 200 г, яйцо – 1 шт., оливки без косточек – 10–12 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе осетра солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и ставят в прохладное место на 15–20 мин. Филе лосося пропускают через мясорубку. В фарш добавляют сухари, взбитое яйцо, измельченную зелень петрушки. Массу солят, перчат и тщательно перемешивают.

На маринованное филе кладут приготовленный фарш и оливки, накрывают вторым филе, перевязывают и кладут в смазанную сливочным маслом форму. Вливают немного воды, добавляют лавровый лист, тимьян, солят, перчат и тушат до готовности.

Фаршированное филе кладут на плоское блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, и украшают ломтиками лимона и маслинами.

Форель, фаршированная белыми грибами, под белым соусом

Ингредиенты

Форель – 800 г, лук репчатый – 1 шт., лимон – 0,5 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для соуса

Сливки – 100 мл, вино белое сухое – 100 мл, сахар, миндаль молотый, соль по вкусу.

Для фарша

Грибы белые – 200 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло сливочное – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, шпинат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы, лук и чеснок очищают, моют, мелко нарезают и жарят в сливочном масле до золотистого цвета. Затем вливают сливки, лимонный сок, добавляют измельченный шпинат и тушат до полного выпаривания жидкости. Массу солят, перчат и охлаждают.

Для приготовления соуса сливки и вино взбивают с сахаром, солью и миндалем. Подготовленную рыбу промывают, наполняют приготовленным фаршем, перевязывают шпагатом и кладут в форму для выпечки, смазанную оливковым маслом.

Форель солят, перчат, посыпают кольцами репчатого лука, заливают соусом и тушат на среднем огне.

Готовую рыбу кладут на плоское блюдо, поливают оставшимся после тушения соусом. Украшают ломтиками лимона и веточками петрушки.

Камбала, фаршированная лимоном и зеленью

Ингредиенты

Филе камбалы – 600 г, маслины без косточек – 60 г, сок лимонный – 100 мл, лимон – 0,5 шт., вино белое сухое – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, тимьян измельченный – 1 ч. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец белый молотый по вкусу.

Для фарша

Лимон – 2 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления маринада смешивают лимонный сок, вино, оливковое масло. Добавляют тимьян, горчицу, соль, белый перец, нагревают на водяной бане до 60 °С и охлаждают. Подготовленную рыбу промывают, заливают маринадом и ставят в прохладное место на 15–20 мин. Лимон нарезают кружками, слегка посыпают сахаром. Чеснок очищают, моют и крупно нарезают. Зелень перебирают и моют. На маринованную камбалу кладут кружки лимона, веточки петрушки и базилика, чеснок, сворачивают филе пополам и закрепляют края деревянными шпажками. Затем кладут на фольгу, поливают маринадом, заворачивают и запекают в духовом шкафу.

Готовую рыбу украшают ломтиками лимона и маслинами.

Камбала, фаршированная шампиньонами

Ингредиенты

Филе камбалы – 800 г, сметана – 200 г, сухари панировочные – 100 г, вермут – 150 мл, яйца – 2 шт., помидор – 1 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Шампиньоны – 200 г, горошек зеленый – 60 г, лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и грибы очищают, промывают, мелко нарезают и пассеруют в сливочном масле до золотистого цвета. Массу охлаждают, смешивают с горошком, солят и перчат.

Подготовленное филе камбалы промывают, натирают солью и перцем, в центре кладут немного фарша, складывают пополам и перевязывают шпагатом. Затем обмакивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях и обжаривают в оливковом масле до образования золотистой корочки. После этого вливают сметану, вермут и тушат на среднем огне. Готовую рыбу кладут на плоское блюдо, поливают оставшимся после тушения соусом. Украшают кружками помидора и веточками базилика.

Кальмары, фаршированные крабовым мясом

Ингредиенты

Кальмары – 2 шт., лимон – 0,5 шт., маслины без косточек – 50 г, сок лимонный – 100 мл, сахар – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Мясо крабовое – 300 г, яйца – 4 шт., авокадо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары отваривают в подсоленной воде 3–5 мин, заливают лимонным соком, смешанным с 50 мл воды и сахаром и ставят в холодильник на 1–2 ч. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Крабовое мясо, мякоть авокадо и зелень петрушки измельчают. Продукты смешивают и заправляют майонезом. Маринованные кальмары наполняют фаршем, нарезают кружками и кладут на плоское блюдо. Украшают тонкими ломтиками лимона, маслинами и веточками петрушки.

Кальмары, фаршированные цветной капустой

Ингредиенты

Кальмары – 2 шт., грибы маринованные – 50 г, лимон – 0,5 шт., тимьян – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 300 г, грибы маринованные – 100 г, яйца – 4 шт., майонез – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, разбирают на соцветия и сбрызгивают лимонным соком. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и вместе с грибами мелко нарезают. Продукты смешивают и заправляют майонезом.

Подготовленные кальмары промывают и отваривают в подсоленной воде в течение 3–5 мин и охлаждают. Затем их наполняют приготовленным фаршем и нарезают кружками.

Готовое блюдо кладут на листья кресс-салата и украшают ломтиками грибов и лимона.

Кальмары, фаршированные морской рыбой

Ингредиенты

Кальмары – 2 шт., сметана – 200 г, сок лимонный – 150 мл, маслины без косточек – 50 г, лист лавровый – 1–2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, эстрагон сушеный молотый – 1 ч. ложка, майоран сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, зелень укропа – 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Филе морской рыбы – 300 г, рис вареный – 100 г, грибы маринованные – 50 г, огурец – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары промывают, натирают смесью из соли, перца, сахара, эстрагона, майорана, заливают лимонным соком, смешанным с оливковым маслом (1 ст. ложка) и ставят в холодильник на 1–2 ч.

Филе морской рыбы отвариваю в подсоленной воде, охлаждают и пропускают через мясорубку. Огурец моют и натирают на средней терке, грибы мелко нарезают. Продукты смешивают, добавляют рис, солят, перчат и заправляют майонезом. Маринованные кальмары наполняют фаршем, срез скрепляют деревянными шпажками. Затем их кладут в форму для выпечки, смазанную оставшимся оливковым маслом, заливают сметаной, кладут лавровый лист и запекают до готовности (примерно 5–7 мин). Готовое блюдо украшают маслинами и посыпают измельченной зеленью укропа.

Кальмары, фаршированные кукурузой и шампиньонами

Ингредиенты

Кальмары – 2 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень базилика – 0,5 пучка.

Для соуса

Сметана – 200 г, эстрагон сушеный молотый – 1 ч. ложка, фенхель сушеный молотый – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Кукуруза консервированная – 200 г, шампиньоны – 150 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы и лук очищают, мелко нарезают и жарят на оливковом масле до золотистого цвета. Затем смешивают их с кукурузой, крупно нарезанной зеленью петрушки. Солят, перчат и заправляют майонезом. Для приготовления соуса сметану смешивают с небольшим количеством воды, добавляют эстрагон, фенхель, соль и перец. Подготовленные кальмары промывают, наполняют фаршем и кладут в форму для выпечки, смазанную маслом. Затем заливают их соусом и запекают в духовом шкафу 5–10 мин.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью базилика.

Кальмары, фаршированные рисом и грецкими орехами

Ингредиенты

Кальмары – 2 шт., сливки – 100 мл, вино белое сухое – 100 мл, яйца – 2 шт., сухари панировочные – 4 ст. ложки, масло оливковое – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Рис – 100 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, курага – 50 г, сметана – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль, по вкусу.

Способ приготовления

Рис отваривают в подсоленной воде, охлаждают и смешивают с грецкими орехами. Курагу заливают горячей водой на 15–20 мин, затем сливают, курагу мелко нарезают. Продукты смешивают, солят и заправляют сметаной, смешанной с лимонным соком.

Подготовленных кальмаров промывают, натирают снаружи и изнутри солью и перцем, наполняют приготовленным фаршем, обмакивают во взбитые яйца, панируют в сухарях и обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Затем вливают сливки, смешанные с вином и запекают в духовом шкафу 1–1,5 ч.

Готовое блюдо нарезают порционными кусками и украшают веточками петрушки.

Кальмары, фаршированные морской рыбой и зеленым горошком

Ингредиенты

Кальмары – 2–3 шт., лимон – 1 шт., сухари панировочные – 100 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, тимьян сушеный молотый – 1 ч. ложка, душица сушеная молотая – 0,5 ч. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль перец по вкусу.

Для фарша

Филе морской рыбы – 300 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, сухари панировочные – 50 г, сливки – 50 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., чеснок – 2 дольки, тимьян измельченный – 1 ч. ложка, цедра лимонная тертая – 1 ч. ложка, базилик – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе, очищенный лук и чеснок пропускают через мясорубку, солят, перчат. В фарш добавляют сухари, сливки, горошек, взбитое яйцо, лимонную цедру, тимьян, измельченный базилик и тщательно перемешивают.

Подготовленные кальмары промывают, сбрызгивают свежевыжатым соком половины лимона и наполняют приготовленным фаршем. Брюшко зашивают или скрепляют нитками. Кальмары обмакивают во взбитом яйце, панируют в смеси из сухарей, тимьяна, душицы, соли и перца и обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Затем кладут их на противень и запекают 30–40 мин. Готовое блюдо украшают лимонными дольками и веточками базилика.

Кальмары, фаршированные креветками, с грибным соусом

Ингредиенты

Кальмары – 3–4 шт., грибы маринованные – 50 г, маслины без косточек – 50 г, помидор – 1 шт., сок лимонный – 1 ч. ложка, кресс-салат – 0,5 пучка.

Для соуса

Сливки – 200 мл, шампиньоны – 50 г, лук репчатый – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ст. ложки, розмарин сушеный молотый – 1 ч. ложка, чеснок сушеный молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Креветки свежемороженые очищенные – 300 г, шампиньоны – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, рис вареный – 50 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленные кальмары промывают, отваривают в подсоленной воде и сбрызгивают лимонным соком.

Креветки отваривают в подсоленной воде, охлаждают и измельчают. Лук и грибы очищают, моют, мелко нарезают и обжаривают в сливочном масле до золотистого цвета. Продукты смешивают, добавляют горошек, солят, перчат и заправляют майонезом.

Для приготовления соуса муку пассеруют в сливочном масле (1 ст. ложка). Грибы и лук очищают, мелко нарезают и обжаривают в оставшемся масле до золотистого цвета. Вливают сливки, добавляют розмарин, чеснок, измельченную зелень укропа, соль, перец и доводят до кипения. Затем добавляют пассерованную муку и варят соус до загустения.

Кальмары наполняют приготовленным фаршем, нарезают кольцами и кладут на листья салата. Блюдо поливают грибным соусом, украшают маслинами, маринованными грибами и кружками помидора.

Кальмары, фаршированные рисом и грибами

Ингредиенты

Кальмары – 4–6 шт., корень петрушки – 1 шт., морковь – 1 шт., корень пастернака – 0,5 шт., вино белое виноградное – 3 ст. ложки, лист лавровый – 1–2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, розмарин измельченный – 1 ч. ложка, оливки без косточек – 50 г, зелень петрушки, салат зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец душистый горошком по вкусу.

Для фарша

Рис – 150 г, грибы маринованные – 100 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, майонез – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Корень петрушки, пастернака и морковь очищают, моют и натирают на средней терке и пассеруют в сливочном масле. Затем сверху кладут подготовленные и промытые кальмары, добавляют лавровый лист, розмарин, соль, перец, вливают немного воды, вино и варят 5–7 мин.

Рис отваривают в подсоленной воде до готовности и охлаждают. Морковь, лук и чеснок очищают, вместе с грибами мелко нарезают и обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Затем смешивают с рисом, солят, перчат и заправляют майонезом.

Кальмары наполняют приготовленным фаршем, кладут на листья салата и украшают маслинами и веточками петрушки.

Кальмары, фаршированные креветками и яйцами

Ингредиенты

Кальмары – 3–4 шт., морковь вареная – 1 шт., сухари панировочные – 80 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, чеснок измельченный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка.

Для соуса

Сметана – 200 г, мука – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, цедра лимонная молотая – 1 ст. ложка, тимьян измельченный – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Креветки свежемороженные очищенные – 200 г, яйца – 3 шт., кукуруза – 100 г, капуста белокочанная – 100 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки отваривают в подсоленной воде. Охлаждают и мелко нарезают. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и натирают на терке. Продукты смешивают, добавляют нашинкованную капусту, кукурузу, измельченную зелень укропа. Массу солят, перчат и заправляют майонезом.

Для приготовления соуса муку пассеруют в сливочном масле, вливают сметану, разведенную водой (70 мл) и доводят до кипения. Затем добавляют лимонную цедру, тимьян, соль, перец и варят до загустения.

Подготовленные тушки кальмаров промывают, отваривают в подсоленной воде, наполняют приготовленным фаршем, брюшко скрепляют деревянными шпажками. Кальмары натирают сначала лимонным соком, затем смесью из соли, перца и чеснока, панируют в сухарях и обжаривают в оливковом масле до

золотистого цвета.

Обжаренные кальмары кладут в форму для выпечки, заливают соусом и запекают в духовом шкафу 30–40 мин.

Готовое блюдо украшают зеленым горошком, морковью, нарезанной звездочками и посыпают измельченной зеленью базилика.

Кальмары, фаршированные сыром

Ингредиенты

Кальмары – 2–3 шт., помидоры – 2 шт., лимон – 2 шт., соус томатный острый – 100 г, соус горчичный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Сыр тертый – 100 г, яйца – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1–2 шт., соус томатный – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Щупальца кальмаров и лук измельчают и обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета. Затем вливают немного воды, добавляют лавровый лист, томатный соус, толченый чеснок, измельченную зелень базилика, соль, перец и тушат до полного выпаривания жидкости. Затем массу охлаждают, смешивают с взбитыми яйцами и сыром. Подготовленные кальмары отваривают в подсоленной воде с добавлени ем сока 1 лимона. Затем охлаждают, смазывают изнутри горчичным соусом и наполняют фаршем. Готовое блюдо нарезают порционными кусками, украшают кружками помидоров, дольками оставшегося лимона и посыпают измельченной зеленью петрушки. Соус подают отдельно.

Осьминог, фаршированный креветками

Ингредиенты

Осьминог – 1 шт., помидор – 1 шт., вино красное сухое – 100 мл, лимон – 0,5 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Креветки отваренные – 100 г, чеснок – 1 долька, майонез – 1 ст. ложка, майоран – 2 веточки, базилик – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Креветки, чеснок, майоран и базилик измельчают, солят, перчат и заправляют майонезом.

Подготовленного осьминога промывают и припускают в подсоленной воде с добавлением лимонного сока. Затем щупальца наполняют приготовленным фаршем, осьминога кладут в форму для выпечки, вливают немного воды и вино и запекают 15–20 мин.

Готовое блюдо украшают кружками помидора и веточками петрушки.

Осьминог, фаршированный овощами

Ингредиенты

Осьминог – 800 г, сыр – 100 г, вино красное – 150 мл, маслины без косточек – 50 г, перец сладкий – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень базилика, салат зеленый – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Для фарша

Помидоры – 2 шт., морковь – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., чеснок – 2 дольки, тимьян – 2 веточки, зелень петрушки – 0,5 пучка, масло оливковое – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Морковь очищают, моют и натирают на средней терке. Перец моют, удаляют семена и плодоножки и мелко нарезают. Помидор нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют толченый чеснок, измельченную зелень петрушки и тимьяна, солят и заправляют оливковым маслом.

Подготовленного осьминога припускают в подсоленной оде, затем щупальца наполняют фаршем.

Осьминога обжаривают в оливковом масле до золотистого цвета, кладут на противень, вливают вино и запекают в духовом шкафу. Через 15–20 мин посыпают тертым сыром и запекают до его расплавления.

Готовое блюдо нарезают, кладут на листья салата, украшают маслинами, кружками сладкого перца и веточками базилика.

Котлеты из морской рыбы фаршированные

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 500 г, сухари панировочные – 100 г, молоко – 50 мл, лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., редис – 1–2 шт., масло оливковое – 3 ст. ложки, тимьян сушеный молотый – 1 ч. ложка, душица сушеная молотая – 0,5 ч. ложки, зелень базилика – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Капуста цветная – 100 г, сухари панировочные – 50 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, отваривают в подсоленной воде до полуготовности, охлаждают и разбирают на соцветия. Затем обжаривают вместе с сухарями в сливочном масле до золотистого цвета, солят, перчат.

Филе вместе с луком пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, добавляют сухари (2 ст. ложки), молоко, взбитое яйцо, душицу, тимьян и тщательно перемешивают. Из полученной массы формуют лепешки, в центр каждой кладут немного капусты, затем края соединяют. Котлеты панируют в сухарях и жарят на оливковом масле до золотистого цвета.

Готовые фаршированные котлеты кладут на плоское блюдо на зелень базилика и украшают кружками редиса и помидора.

Рулет из сома с грибами

Ингредиенты

Филе сома – 700 г, лук репчатый – 100 г, лист лавровый – 1 шт., соль, перец горошком по вкусу.

Для соуса

Шампиньоны маринованные – 50 г, яйца вареные – 3 шт., огурец маринованный – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус винный белый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, горчица, сахар, соль по вкусу.

Для фарша

Яйца вареные – 4 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, разрезают на 2 части.

Для приготовления фарша яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с измельченной зеленью петрушки, солью и перцем. Полученную массу выкладывают на половинки рыбного филе, сворачивают рыбу трубочкой и перевязывают.

В кипящую воду добавляют перец, очищенный лук, лавровый лист, затем кладут подготовленную рыбу и варят до готовности.

Для приготовления соуса желтки яиц растирают, добавляют растительное масло, уксус, горчицу, сахар, соль. Смесь протирают через сито, соединяют со сметаной, мелко нарезанными грибами и маринованным огурцом, перемешивают.

Рулет нарезают порционными кусочками, украшают мелко нарезанными яичными белками и подают к столу с соусом.

Рулет из кальмаров

Ингредиенты

Кальмары – 1 кг, хлеб пшеничный – 1 ломтик, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Сыр твердый – 100 г, яйца вареные – 2 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша сыр натирают на мелкой терке, яйца очищают, мелко нарезают, зелень шинкуют. Продукты смешивают и солят.

Очищенные кальмары, лук, чеснок и хлеб пропускают через мясорубку, вливают масло и тщательно перемешивают. Полученный фарш кладут на пищевую пленку слоем в 1,5 см. Сверху кладут сыр, яйца и зелень, солят, перчат. Фарш сворачивают рулетом, закрепляют пленку и варят 15 мин.

После приготовления пленку снимают, рулет охлаждают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают зеленью.

Рулет из морской рыбы

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 800 г, лимон – 0,5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, зерна горчицы – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Для фарша

Филе сельди – 200 г, яйца – 4 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают ломтиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками. Морковь варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают и нарезают соломкой. Чеснок измельчают.

Филе морской рыбы смазывают смесью из растительного масла и лимонного сока (по 1 ст. ложке), солят, перчат, посыпают зернами и нарезают широкими ломтиками. На каждый кладут ломтик сельди, кружок яйца, морковь и чеснок, сворачивают рулетом и скрепляют деревянной шпажкой. Затем каждый рулет кладут на противень, смазанный оставшимся растительным маслом, сбрызгивают лимонным соком и запекают до готовности.

Готовое блюдо украшают дольками лимона и веточками петрушки.

Рулет из морской рыбы со спаржевой фасолью

Ингредиенты

Филе морской рыбы – 1 кг, сухари панировочные – 200 г, молоко – 50 мл, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Фасоль спаржевая – 200 г, шпик – 50 г, картофель – 2 шт., морковь – 2 шт.

Способ приготовления

Фасоль отваривают в подсоленной воде, удалив предварительно жилки, охлаждают. Картофель и морковь варят до готовности, охлаждают и нарезают кружками. Шпик измельчают.

Филе промывают и вместе с луком пропускают через мясорубку. Добавляют сухари, взбитые яйца, молоко, солят, перчат и тщательно перемешивают. Полученную массу слегка раскатывают, в центр кладут приготовленный фарш, затем сворачивают рулетом и запекают в духовом шкафу.

Готовое блюдо нарезают ломтиками и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Рулет из маринованного филе форели

Ингредиенты

Филе форели – 500 г, вино белое сухое – 100 мл, майонез – 100 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., масло оливковое – 1 ст. ложка, уксус винный – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., зелень шпината и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Для фарша

Яйца – 4 шт., икра красная – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 0,5 пучка.

Способ приготовления

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь и репчатый лук очищают, нарезают кружками, добавляют лавровый лист, измельченную зелень шпината, соль, перец, винно-уксусную смесь, ставят на плиту и доводят до кипения. Филе заливают горячим маринадом и ставят в прохладное место на 1–1,5 ч.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, каждое разрезают вдоль на 2 части. Желтки вынимают, смешивают с красной икрой, измельченной зеленью петрушки и заправляют майонезом.

Маринованное филе вынимают, кладут на него приготовленный фарш и сворачивают рулетом.

Готовое блюдо нарезают ломтиками, украшают тертым белком, кружками моркови и лука и посыпают шинкованной зеленью укропа.